



Mahlzeit!

Universität Augsburg
Europäische Ethnologie / Volkskunde

Herausgeber

Prof. Dr. Günther Kronenbitter

Redaktion und Layout

Lena Griebßhammer M.A., Katja Boser

Titelbild

Stephanie Weise

Anschrift der Redaktion

Europäische Ethnologie/Volkskunde

Universität Augsburg - Universitätsstraße 10 - 86135 Augsburg

Tel.: 0821/598-5482 - Fax: 0821/598-5501

E-mail: volkskunde@phil.uni-augsburg.de

Die Augsburger Volkskunde im Internet

<http://www.philhist.uni-augsburg.de/lehrstuehle/volkskunde/>

Druck

Verlag T. Lindemann - Stiftstraße 49 - 63075 Offenbach

ISSN 0948-4299

Die Augsburger Volkskundlichen Nachrichten erscheinen im Selbstverlag. Für unverlangt eingesandte Manuskripte und Datenträger sowie Fotos übernehmen die Redaktion bzw. der Herausgeber keinerlei Haftung. Die Zustimmung zum Abdruck wird vorausgesetzt. Eine Haftung für die Richtigkeit der Veröffentlichungen kann trotz sorgfältiger Prüfung der Redaktion von des Herausgebers nicht übernommen werden. Die gewerbliche Nutzung ist nur mit schriftlicher Genehmigung des Herausgebers zulässig. Das Urheberrecht für veröffentlichte Manuskripte liegt ausschließlich beim Herausgeber. Nachdruck sowie Vervielfältigung, auch auszugsweise, oder sonstige Verwertung von Texten nur mit schriftlicher Genehmigung des Herausgebers. Namentlich gekennzeichnete Texte geben nicht in jedem Fall die Meinung des Herausgebers oder der Redaktion wieder.

Vorwort	5
----------------	---

Aufsätze

Humanistische Diätetik im Fürstenspiegel des Konrad Heresbach

von Dr. Michael Philipp 6

Happy Meal ?!

Die gemeinsame Mahlzeit und ihre soziale Bedeutung

von Andrea Göser 28

Burger-Boom

von David Würtemberger 50

First Steps - Studentische Publikationen

Slow Food:

Massenbewegung oder Genießer-Club?

von Sebastian Hillesheim

68

Containern: Essen aus der Mülltonne.

Lässt sich eine Umsetzung des Phänomens auch mit dem Augsburger Müll realisieren?

von Stephanie Weise

87

Ausstellungen

106

Rezensionen

110

Liebe Leserinnen, liebe Leser!

Schon der Begriff „Lebensmittel“ macht deutlich: Ernährung ist unverzichtbarer Teil unserer Selbsterhaltung, wir brauchen sie zum Leben. Zugleich sind Essen und Trinken aber weit mehr als biologische Notwendigkeiten. Was als Nahrungsmittel gilt und was nicht, wie Speisen und Getränke zubereitet und verzehrt werden sollen, ist kulturspezifisch und unterliegt dem historischen Wandel. Vorstellungen von Gesundheit und Krankheit, von Reinheit und Unreinheit, von gesellschaftlicher Ordnung oder Unordnung finden hier ihren Niederschlag. Soziale Normen und kollektive wie individuelle Ängste spiegeln sich in unseren Einstellungen zur Ernährung. Hunger ist zumindest für die meisten Menschen in unserer Gesellschaft keine Bedrohung mehr und die Auswahl an Lebensmitteln ist für uns als Konsumenten größer als je zuvor. Dennoch bleibt Ernährung ein Fixpunkt öffentlicher Debatten und privater Gespräche, die oftmals von Sorgen um Gesundheit und Wohlbefinden geprägt sind. Nahrung und unser Umgang mit ihr bieten deshalb Einblicke in unsere kulturellen Deutungsmuster und Praktiken – ein gefundenes Fressen für die Kulturwissenschaft.

Einen Einblick in Fragestellungen der Nahrungsforschung bieten die Beiträge dieser Ausgabe der Augsburger Volkskundlichen Nachrichten. Der Bogen reicht dabei von Überlegungen zur „*Slow Food*“-Bewegung bis zum Bericht über das Museum der Brotkultur in Ulm, von der Frage nach den Realisierungschancen des „*Containers*“ bis zur Auseinandersetzung mit der Fürstenspiegelliteratur der Frühen Neuzeit. Leicht können Kulturpessimismus und Klagen über die verhängnisvolle Verdrängung der Familienmahlzeit den Blick für die Entfaltung anderer Formen von gemeinsamer Mahlzeit verstellen. Durchaus zu Unrecht, wie ein Beitrag dieser Ausgabe verdeutlicht. Auf den Magen schlagen muss uns der Wandel unserer Ernährungskultur nicht, aber zum Nachdenken Anlass geben kann er durchaus.

Eine angeregte Lektüre wünscht Ihnen Ihr



Humanistische Diätetik im Fürstenspiegel des Konrad Heresbach

von Dr. Michael Philipp

ES ist eher ungewöhnlich, in einem Fürstenspiegel ausführlich etwas über gesunde Ernährung und Diätetik zu lesen. Regelmäßig geht es in diesem seit der Antike beliebten Literaturformat um die Pflichten eines Fürsten und, ausgehend von Tugenden, um das Ideal des guten Herrschers, darüber hinaus nicht selten auch um die Legitimation monarchischer Herrschaft.¹ Mit dem Übergang vom Mittelalter zur Neuzeit rückt die Erziehung des Fürsten in den Blick; neben Themen der politischen Ethik werden nun zudem praktische Ratschläge zur Administration des Gemeinwesens in Friedens- und Kriegszeiten sowie bald auch Lehren der politischen Klugheit, der sog. Staatsräson, offeriert bzw. diskutiert. Zielsetzungen solcher Werke erklären sich aus der beruflichen Funktion bzw. der Stellung der Autoren in den fürstlichen Herrschaftsbetrieben, ihrer Zeiterfahrung sowie der für die Zeit der Abfassung der Werke maßgeblichen Kommunikationssituation. Neben den politisch-didaktischen Funktionen der mittel- oder unmittelbaren Herrscherinstruktion, der Belehrung, Tröstung und auch Ermahnung des Regenten sowie der Erziehungsanleitung sind dabei auch persönliche Motive der Autoren zu beachten. Solche Werke können häufig gleichsam als Rechenschaftsberichte über die Arbeit als Prinzenzieher, Hofprediger, als fürstlicher Rat, Verwaltungsleiter oder Diplomat gelesen werden. Ihre Verfasser tauschten sich mit Berufskollegen über ihre Erfahrungen aus oder versuchten sich gegenüber Konkurrenten durchzusetzen; alternativ konnte es auch darum gehen, sich für solche Stellungen zu qualifizieren. Dazu galt es jeweils, Position in Debatten etwa um die richtige Erziehung des Fürsten oder ein Widerstandsrecht gegenüber fürstlicher Herrschaft zu beziehen, des Weiteren gegen Missstände wie etwa die Korruption in der Verwaltung anzukämpfen und ‚Neuerungen‘ – im Zuge der Reformation etwa die Reform des Kirchen- und Schulwesens – durchzusetzen. Implizit stand dahinter immer

¹ Vgl. Philipp, Michael/ Stammen, Theo: Art. Fürstenspiegel. In: Gert Ueding (Hg.): Historisches Wörterbuch der Rhetorik 3 (1996), Sp. 495-507.

der Anspruch auf Politikberatung und Mitentscheidung sowie – via Formung und Verhaltensnormierung des Fürsten – auf Mitgestaltung der ‚Verfassung‘ des Fürstenstaates. Der Adressatenkreis solcher Werke beschränkt sich somit keineswegs auf einen konkreten Fürsten, obgleich sie grundsätzlich einem solchen gewidmet sind; vielmehr richten sie sich an die gesamte politisch-soziale Elite eines Landes oder sogar des gesamten christlich-europäischen Kulturkreises.

Der Fürstenspiegel des niederrheinischen Humanisten Konrad Heresbach (1496-1576) ist ein typisches Beispiel für dieses Genre. Als Prinzenenerzieher und Rat im Herzogtum Jülich-Kleve-Berg tätig, legte der promovierte Jurist 1570 mit seinem Werk *De educandis erudiendisq[ue] principum liberis Reipublicae gubernandae destinatis, deque republica Christianè administranda Epitome libri duo* einen solchen Rechenschaftsbericht über sein Jahrzehnte langes Wirken als Pädagoge, Rat und Verwaltungsreformer vor.² Die Teilung des Werkes in zwei Bücher folgt der Biografie ihres Verfassers wie auch des Hauptadressaten, Herzog Wilhelm V. von Jülich-Kleve-Berg, genannt der Reiche (1516-1592): Das erste Buch schreibt der Erzieher des jungen Herzogs, der seine *Educatio Principum liberis* mit der Zeugung des Prinzen beginnen und mit dessen Eheschließung enden lässt; das zweite Buch, das eher untertrieben als *Epitome* deklariert wird, ist eine umfassende Instruktion des 1535 zum Geheimen Rat aufgestiegenen Verfassers für den ab 1538 regierenden Herzog zur Administration des Gemeinwesens in Friedens- und Kriegszeiten. Schwerpunkte sind die Organisation des Hofes als Regierungszentrale, die Schaffung administrativer Strukturen sowie die auf Basis umfassender Rechtsetzung organisierte Staatsverwaltung in den Bereichen Kirche, Bildung, Soziales, Handel und Wirtschaft sowie Zivil- und Strafrecht. Dieser Fürstenspiegel, der somit zugleich als eine Art politischer Programmschrift verstanden werden kann,³ gilt als „die bedeutendste Fürstenlehre des 16.

² Die folgenden Ausführungen entstanden im Kontext eines langjährigen Projektes, das eine deutsche Übersetzung des Heresbachschen Fürstenspiegels erarbeitet. Anregungen verdankt der Verfasser aber auch den Teilnehmern eines Seminars zur Ess- und Trinkkultur, namentlich Eva Christi, Leonie Herrmann und Jana Safronova.

³ Szameitat, Martin: Konrad Heresbach. Ein niederrheinischer Humanist zwischen Politik und Gelehrsamkeit. Bonn 2010, S. 393.

[[ahr]h[unders]t] in Deutschland“.⁴ Doch wo findet darin die fürstliche Diätetik ihren Platz? Warum meinte der Prinzenenerzieher sich etwa mit Fragen befassen zu müssen, was der junge Herzog essen und trinken soll? Entsprachen seine Vorstellungen dem, was auch die Zeitgenossen als standesgemäße Nahrung eines regierenden Fürsten ansahen? Und wie kam Heresbach, seiner Ausbildung nach Philologe und Jurist, überhaupt dazu, sich mit Fragen der Medizin, der Gesundheit und einer entsprechenden Lebensweise – und zwar ausführlich in gleich mehreren Kapiteln – zu befassen?

Sucht man zunächst nach dem systematischen Ort der Diätetik im Rahmen der Fürstenlehre, so ist das 34. Kapitel umfassende erste Buch über die Erziehung und Bildung der fürstlichen Kinder in Betracht zu ziehen.⁵ Dieses handelt nämlich von der geistigen wie auch der körperlichen Verfassung des Fürsten.⁶ Heresbach setzt schon bei Zeugung und Geburt des fürstlichen Kindes an, erläutert dann organisatorische Fragen der Prinzenenerziehung, allen voran der der Auswahl des richtigen Erziehers, welcher die Begabungen des Kindes zu erkennen und steuern vermag. Mit dem neunten Kapitel beginnt der Themenkomplex der geistigen (Aus-)Bildung des jungen Fürsten, deren Bedeutung er in einem eigenen Kapitel (dem zwölften) nochmals gesondert herausstreicht. Nach den Elementarfächern stehen vor allem Religion, Sprachen, Rechts- und Geschichtskenntnisse auf dem Unterrichtsplan. Darauf aufbauend wird eine Reihe von Tugenden vorgestellt, die mit diesem Erziehungsprogramm generiert werden sollen: Gerechtigkeit, Milde, Freigebigkeit, Treue und Aufrichtigkeit, Mäßigkeit

4 Singer, Bruno: Die Fürstenspiegel in Deutschland im Zeitalter des Humanismus und der Reformation. München 1981, S. 121. Den neuesten bio-bibliografischen Überblick zu Heresbach bietet Reimund B. Szduj in: Verfasserlexikon „Frühe Neuzeit“ Bd. 16.3, S. 114–123 (im Erscheinen).

5 Zur Erziehungslehre Heresbachs vgl. Lebermann, Bruno: Die pädagogischen Anschauungen Conrad Heresbachs. Heidelberg 1906 (Diss. Würzburg 1906), der vorrangig das Unterrichtsprogramm Heresbachs referiert, auf den Aspekt der gesunden Lebensführung aber nur am Rande eingeht.

6 Das folgende basiert auf: Philipp, Michael: Konrad Heresbach. De educandis erudiendisq[ue] principum, 1592 (Textauswahl in dt. Übers. v. Bernd Herda und Armin Höfer, Einleitung v. Michael Philipp). In: Hans-Otto Mühleisen, Theo Stammen und Michael Philipp (Hg.): Fürstenspiegel der Frühen Neuzeit. Frankfurt a.M./Leipzig 1997, S. 166–218. In deutscher Übersetzung abgedruckt sind darin u.a. die hier einschlägigen Kapitel 26 bis 29 aus dem ersten Buch des Heresbachschen Fürstenspiegels. Als Vorlage diente die Ausgabe von 1592: Heresbach, Konrad: De Educandis Erudiendisq[ue] Principum Liberis, Reipublicae Gubernandae Destinatis, Deque Republica Christiane administranda Epitome : Libri Duo. Frankfurt a.M. 1592. Digital verfügbar gemacht wurde diese Ausgabe im Rahmen des Projekts „CAMENA (Corpus Automatum Multiplex Electorum Neolatinis Auctorum) – Lateinische Texte der Frühen Neuzeit“ unter: http://www.uni-mannheim.de/mateo/camenahist/autoren/heresbach_hist.html (Zugriff: 10. Sept. 2014).

und Beständigkeit; Gottesfurcht und Frömmigkeit sind bereits im Kapitel über erste Lernschritte in Sachen Religion und Sitte (9. Kapitel) ausführlich thematisiert worden. Mit dem 20. Kapitel wechselt Heresbach über zur äußerlichen Erscheinung des jungen Fürsten. Dieser müsse lernen, sich in unterschiedlichen Gesprächssituationen zu behaupten, in seiner Kleidung und seiner Lebensweise eine nachahmenswerte Mäßigung an den Tag zu legen und in seinem Auftreten, in seinem Gang und seiner Körperhaltung, eine würdevolle Erscheinung zu bieten. In allem soll er dabei dem Volk ein Vorbild sein. Eingebettet wird dieser Unterrichtsplan in einen klar strukturierten Tagesablauf, der – so legt das 23. Kapitel dar – morgens zwischen sechs und sieben Uhr beginnt und mit dem zu Bett gehen um neun Uhr abends endet. Diesen Themenkomplex beschließen eine Diskussion körperlicher Strafen bei der Erziehung und kritischen Bemerkungen zu deren Verlagerung an ausländische Höfe. Kurz bevor Heresbach das erste Buch seines Fürstenspiegels mit der Einführung des Prinzen in die Amtsgeschäfte und seiner Heirat enden lässt, positioniert er eine Reihe von Kapiteln, die sich seiner körperlichen Verfassung bzw. seiner Gesundheit widmen. Wie schon angedeutet, ist das eine Besonderheit des Heresbachschen Werkes. Nicht, dass verschiedene Aspekte dieses Themenkomplexes auch andere Autoren solcher Werke angesprochen hätten. Warnungen vor Trunksucht und Völlerei, dem Gegenteil einer guten Ernährung, vor übermäßigem Luxus in Sachen Bekleidung usw. finden sich freilich allerorten.⁷ Dies steht jedoch regelmäßig im Kontext von Tugenden wie der Mäßigung. Dementsprechend spricht auch Heresbach in den Passagen zu den *virtutes* des Fürsten (14.-19. Kapitel) einiges hierzu schon an. Sowohl *temperantia* wie *constantia* erfordern, dass der junge Fürst lerne, seine Triebe durch intensive geistige Arbeit, gesunde Leibesertüchtigung und maßvolles Essen und Trinken in den Griff zu bekommen. Trunksucht und Saufgelage, üppige Gastmähler, höfische Schelmereien und dergleichen seien zu meiden. Insbesondere die Trunksucht schade den geistigen Fähigkeiten und befördere

⁷ Ein Beispiel für viele: Der ‚Aulicus Praeceptor‘ des Thomas Siegfried (Leipzig 1594); vgl. Singer, Fürstenspiegel, 136f. Noch stärker auf Gesundheitsaspekte rekurrierte Wolfgang Seidel, katholische Prediger und Beichtvater des bayerischen Herzogs, in seinem Werk ‚Wie sich ein christlicher Herr, so Landt unnd Leüt zu Regieren under jm hat, vor schedlicher Phantasey verhüten und in allen nöten trösten soll‘ (1545); vgl. Singer, Fürstenspiegel, S. 250-270, insbes. S. 251-257. Hier geht es vorrangig aber um einen speziellen Aspekt der Gesundheit, nämlich die Abwehr der Melancholie.

Laster und perverse Begierden. Werden hier also vorrangig die negativen Aspekte einer die Gesundheit vernachlässigenden Lebensweise erläutert, so ändert sich die Perspektive in den Passagen, die nun genauer vorzustellen sind.

Die *Valetudo*-Kapitel in Heresbachs Fürstenspiegel handeln von der guten körperlichen Verfassung und ihrer Erhaltung im Allgemeinen (26. Kapitel: *De valetudine ac forma tuenda.*), sodann von der Wahl dafür geeigneter Lebens- und Wohnräume (27. Kapitel: *De loco ad bonam valetudinem & commoditatem accomodando.*), der richtigen Ernährungsweise (28. Kapitel: *De cibo potuque ad valetudinem accomodo.*), der passenden Kleidung (29. Kapitel: *De amictu ad valetudinem & commoditatem accomodando.*) und den der Gesundheit förderlichen Leibesübungen (30. Kapitel: *De exercitatione valetudini puerili congruam.*), wozu neben dem *deambulandi exercitium* (Spazierengehen) und der *Saltatoria ars* (Tanzkunst)⁸ etwa auch das einem Mann von Stande gemäße Jagen und Bogenschießen zählt; am Ende dieses etwa 20 Seiten langen Themenblocks stehen Ruhe und Schlaf als letzter Baustein der gesunden Lebensweise (31. Kapitel: *De quiete et somno*). Wenn Heresbach hier als Oberbegriff von Diätetik spricht, so meint er weit mehr als nur eine bewusste und regelorientierte Ernährung. Es geht vielmehr um ein die gesamte Lebensführung umfassendes Konzept, dessen Wurzeln sich in der griechischen Naturphilosophie finden. „Das Ideal der klassischen Diätetik war ein mäßig lebender und seine Gesundheit für wichtig haltender Mensch.“⁹ In seinem Zentrum standen die sogenannten ‚sechs nicht natürlichen Dinge‘ (*sex res non naturales*), womit die nichtorganischen Faktoren der menschlichen Gesundheit: (1.) Luft, (2.) Speise und Trank, (3.) Bewegung und Ruhe, (4.) Schlaf und Wachsen, (5.) Füllung und Entleerung sowie (6.) Gemütsregungen gemeint waren. Neben diesen ‚*res non naturales*‘ standen in der antiken Medizin die ‚*res naturales*‘ (natürliche Gegebenheiten), womit klassischen, bis in die Frühneuzeit hinein wirksamen Vorstellungen zufolge vier Körpersäfte gemeint waren, die sich beim gesunden Menschen in ausgeglichenen Verhältnis befinden; beim Kranken griff der Arzt etwa durch Aderlass ein, um die sog. *Eukrasía*, das ausgeglichene Verhältnis, wieder herzustellen. Für die

⁸ Heresbach, *De educandis*, S. 165.

⁹ Magyar, László András: Christliches Lebensideal und Lebensideal der Diätetik im 16. Jahrhundert. In: Albrecht Classen (Hg.): *Gutes Leben und guter Tod von der Spätantike bis zur Gegenwart. Ein philosophisch-ethischer Diskurs über die Jahrhunderte hinweg*. Berlin u.a. 2012, S. 297-307, hier 299.

sechs ‚res non naturales‘ war hingegen der gesundheitsbewusste Mensch selbst zuständig.¹⁰ Dies war für den Prinzerzieher des Herzogtums Jülich-Kleve-Berg wohl auch der entscheidende Punkt: Er konzentrierte sich weitgehend auf die nichtorganischen Faktoren der Diätetik, ließ hingegen die auf Hippokrates und Galen zurückgehende Humoral- der Säftelehre außen vor – schließlich war er ja kein Arzt. Dies wird im 26. Kapitel deutlich, wo er ein dementsprechendes Programm für eine gesunde Lebensführung entwickelt.

An dessen Anfang steht die Überzeugung, dass Gesundheit und körperliche Verfassung in einem Wechselverhältnis stehen, dass nur in einem gesunden Körper auch ein gesunder Geist wohne – ‚mens sana in corpore sano‘ – und ein hohes Leistungsvermögen eines Menschen oder Fürsten auf einer gesunden Lebensweise und guten Körperpflege bzw. -ertüchtigung basiert. Bereits im Rahmen der Ausführungen zur Zeugung des Fürsten (2. Kapitel) hatte Heresbach darauf verwiesen, dass sich die Eltern dabei in einem gesunden Gesamtzustand befinden müssten, um nicht ein krankes Kind zu ‚erzeugen‘. Eine gesunde körperliche Verfassung lasse sich, so der Verfasser weiter, an der Gesichtsfarbe (color) ablesen, auf welche bei einem Fürsten ausländische Besucher und Gesandte – Heresbach war selbst mehrfach als legatus im In- und Ausland tätig – sehr genau sehen würden. Die Bedeutung der guten Körperverfassung unterstreiche schließlich der Umstand, dass diese oft für die Wahl von Regenten ausschlaggebend gewesen sei. In typisch humanistischer Manier werden dafür dann noch zahlreiche Beispiele wohlgestalteter Herrscher (u.a. Odysseus, Saul, Trajan) genannt. Damit sei erwiesen, dass ein gesunder und wohlbeschaffener Körper wichtig und die Sorge um diesen für jeden Menschen, speziell aber die Eltern und den Erzieher eines jungen Fürsten, eine Notwendigkeit sei. Das war im christlichen Mittelalter und der beginnenden Neuzeit noch keineswegs selbstverständlich!

Gesundheit und die um sie kreisende Diätetik hatten im christlichen Wertekanon des Mittelalters nur einen Randplatz. Wohl gab es Gesundheitsregeln wie etwa das ‚Regimen Salernitanum‘, doch unterblieb in einer am Jenseits orientierten

¹⁰ Magyar, Lebensideal, 298f.; Gadebusch-Bondio, Mariacarla: Art. Diätetik. In: Wolfgang Jäger (Hg.): Enzyklopädie der Neuzeit 2 (2005), Sp. 991-996.

Kultur, die etwa Krankheiten als Strafe Gottes auffasste, die Einbettung der Gesundheit als Wert in eine vom Glauben geprägte Weltanschauung.¹¹ Wie schon bei seinem Bildungsprogramm, das humanistische Gelehrsamkeit auch für (junge) Fürsten als Notwendigkeit erachtete, so hatte Heresbach also auch mit seiner fürstlichen Diätetik gegen mittelalterliche Wertvorstellungen anzukämpfen, lag damit aber im Trend der Zeit. Mit dem Humanismus und der Reformation nämlich avancierte Gesundheit geradezu zur moralischen Pflicht für Christen. Eobanus Hessus etwa, ein protestantischer Gelehrter aus dem Umkreis Melanchthons, vertrat in seinem erstmals 1550 erschienenen Werk *De tuenda bona valetudine* die Ansicht, dass die Vernachlässigung körperlicher Gesundheit gegen das fünfte Gebot verstoße und dass die Gesundheit Bedingung für ein arbeitsames und sittlich gutes Leben sei, „weil die Tugenden der Seele der Natur des Körpers folgen“ und die Körpernatur „von der Lebensweise abhängig sei.“ Für Hessus war – und damit stimmte er voll mit Heresbach überein – „die richtige Diät eine Bedingung des rechten, guten Lebens“ und die Bewahrung der Gesundheit somit „eine moralische Pflicht“.¹²

Auf dieser Basis konnte Heresbach dann auch sein Diätetik-Konzept ausbreiten: Wer seine Gesundheit oder die seines (fürstlichen) Zöglings befördern wolle, der werde dies

„teils durch die Auswahl des Klimas und der Gegend, teils durch vernünftige Kost und Kleidung, durch die die Körper gedeihen, genährt und gut gewärmt werden, teils durch Übung und Bewegung des Körpers, außerdem durch maßvolles Ruhen und Schlafen erreichen.“¹³

Auf die ersten zwei dieser ‚res non naturales‘ soll nun genauer eingegangen werden, nämlich auf die gesunde Luft, bei Heresbach unter das lateinische „locus“ subsumiert, und auf die vernünftige, also der Gesundheit angemessene, Ernährung.

¹¹ Magyar, Lebensideal, 300-303.

¹² Magyar, Lebensideal, 303f. Kritisch anzumerken ist zu Magyar, dass er hinter der Aufwertung von Gesundheit und Diätetik reformatorisches Gedankengut vermutet. Tatsächlich scheint mir der Humanismus – und diesem wäre Hessus wohl stärker zuzurechnen als der Lutherischen Reformation – der stärkere Motor dieser Neuerungen gewesen zu sein.

¹³ Philipp, Heresbach, 183.

Zu einer Aufgabe der Fürstenerziehung wird in diesem Kontext also die Wahl des geeigneten Ortes (Kapitel 27). Kriterien hierfür sind saubere Luft und allgemein ein gutes Klima, die Anmut der Landschaft sowie auch ihre Sicherheit vor feindlicher Bedrohung, schließlich reines Wasser. Wieder wird typisch humanistisch mit Klassikern wie Platon und Cicero die Argumentation ausgebreitet. Eine landschaftliche Umgebung, die der Gesundheit zuträglich sein soll, müsse Möglichkeiten zu körperlichen Betätigungen wie Jagen, Spaziergehen und sonstige körperliche Aktivitäten bieten. Die Luft sollte rein und dünn sein, denn dies mache den Geist scharfsinnig und fördere dessen Erkenntnisfähigkeit. In Frage dafür kommen Gegenden an sprudelnden Bächen, während an Sümpfen gelegene und nebelige oder der Sommerhitze oder auch starken Winden ausgesetzte Orte zu meiden seien. Reinheit und Sauberkeit der Luft lasse sich gut am Gesundheitszustand der Bewohner einer Gegend erkennen, an ihrer Gesichtsfarbe und Körperhaltung sowie ihrem Seh- und Gehörsinn.¹⁴

Ein wichtiger Teilaspekt in diesem Kontext ist die Lage des Wohnhauses und dessen Architektur. Heresbach empfiehlt dafür einen höher gelegenen Standort mit einer Ost- und Südausrichtung etwa am Fuße eines Berges oder Hügels. Eine solche Wohnlage gewährleiste ein gesundes, weil maßvoll aus Hitze und Kälte gemischtes Klima mit einer feinen, weder feuchten noch kalten Luft. Die antiken Autoren, die für diese Ausführungen Pate stehen – Columella, Varro und Vitruv¹⁵ – bemerkten auch, dass einer solchen Wohnlage weder der Schnee im

14 Etwas unpassend in diesem Kontext wirkt Heresbachs Bemerkung, dass auch eine Wohnlage an einer Heeresstraße ungünstig sei. Genauer erläutert wird dies nämlich, auch wenn es einsichtig ist, entgegen seinen sonstigen Gepflogenheiten nicht.

15 Lucius Iunius Moderatus Columella aus Spanien (Cádiz) lebte im 1. Jh. n. Chr.; von ihm überliefert ist ein (von Heresbach hier zitiertes) Werk über die Landwirtschaft in 12 Büchern (*De re rustica*); *Tusculum-Lexikon* griechischer und lateinischer Autoren des Altertums und des Mittelalters, hg. von Wolfgang Buchwald u.a., 3. Aufl., München/ Zürich 1982, S. 175. – Marcus Terentius Varro (116-27 v. Chr.), ein römischer Politiker und Universalgelehrter, der von Caesar mit der Einrichtung öffentlicher Bibliotheken betraut worden ist, hinterließ ein umfangreiches literarisches Werk, das in der Spätantike jedoch größtenteils verschollen ist. In Umrissen rekonstruiert werden kann es u.a. durch den Umstand, dass Varro in den *Noctes Atticae* des Gellius neben Cato und Caesar am häufigsten zitiert wird. *Tusculum-Lexikon*, S. 823f. Im Wesentlichen erhalten ist sein Werk über die Landwirtschaft (*Rerum rusticarum libri tres*). – Marcus Vitruvius (Ende des 1. Jh. v. C.) war Architekt und Ingenieur; sein dem Kaiser Augustus gewidmetes Werk *De architectura* war in der Renaissance für Baumeister wie Künstler anregend; *Tusculum-Lexikon*, S. 833. – Heresbach greift nicht nur hier auf diese Werke über Landbau bzw. Architektur zurück, sie sind auch in seinen *Rei rusticae libri quatuor*, die ebenfalls im Jahr 1570 erstmals gedruckt worden sind, die wichtige Bezugsquellen. Blusch, Jürgen: *Humanist und Fachschriftsteller. Konrad Heresbach über Jagd und Landwirtschaft*. In: Meinhard Pohl (Hg.): *Der Niederrhein im Zeitalter des Humanismus. Konrad Heresbach und sein Kreis. Referate der 9. Niederrhein Tagung des Arbeitskreises niederrheinischer Kommunalarchive für Regionalgeschichte*, Bielefeld 1997, S. 147-164.

Winter noch die Hitze des Sommers Probleme bereiten. Zur Diätetik in diesem umfassenden Verständnis gehört schließlich auch die Architektur des Hauses mitsamt der Lage der Zimmer: Mit Aristoteles, Paulos von Aigina und Celsus wird die Anforderung betont, dass es sich um ein helles Gebäude, mit hohen und lichtdurchfluteten Räumen handeln sollte, das im Sommer Durchzug und im Winter Sonne biete.¹⁶ Celsus zufolge richte man Schlaf- und Speisezimmer aus diesen Gründen nach Osten (und Süden) aus, „Vorrats- und Kleiderkammern, Bibliotheken und Archive, und alles, was wir vor Fäulnis, Rost und Schaben geschützt erhalten wissen möchten, werden wir nach Osten und Norden ausrichten.“¹⁷ Auch die Latrine sei im Haus mit dieser Ausrichtung einzuplanen. Bei der Anlage des Wohngebäudes sei nach der Meinung des Celsus außerdem auf Vorrichtungen gegen die Mittagssonne sowie die morgendliche und abendliche Kälte zu achten.

Heresbachs Ratschläge zum Thema gesundes Wohnen, die stark von antiken Vorstellungen geprägt scheinen, in die aber wohl auch Erfahrungen des aus dem ländlich-agrarischen Milieu stammenden Autors vom Niederrhein einfließen, preisen die gesundheitlichen Vorzüge eines gemäßigten Klimas. Weder ein Zuviel noch ein Zuwenig an Winden und Hitze bilden das Ideal. Für das Wohngebäude sind Helligkeit und wohldosierte Durchlüftung maßgeblich. Neben die Anforderung der Reinheit der Luft tritt am Ende noch die des Wassers. Da es sich beim Wasser um das am häufigsten verwendete Nahrungsmittel handelt, sei auch hier besondere Sorgfalt angebracht. Verunreinigungen durch Sümpfe, Schlamm oder Metalle dürfe es nicht geben. Es sollte klar sein und frei von Gerüchen und Geschmack. Verborgene Verunreinigungen sind wiederum am Gesundheitszustand der Einwohner ablesbar.

Damit ist die Überleitung zum Thema ‚gesunde Ernährung‘ als weiterer Teilbereich der Diätetik erfolgt. Und wiederum geht es um das rechte Maß. Essen und Trinken sind lebensnotwendig, doch schaden Trunksucht und Völlerei der

¹⁶ Während Heresbach zu Aristoteles und Aegineta keine genaueren Quellen angibt, verweist er bei Celsus auf dessen Hauptwerk *De arte medicinae*, Buch I, Kapitel 2. Darauf beziehen sich auch die folgenden Ausführungen. Auf Celsus wird hier auch im folgenden Abschnitt einzugehen sein. Zu Aegineta und Celsus *Tusculum-Lexikon*, S. 602f. & S. 149.

¹⁷ Philipp, Heresbach, S. 187, hier bezüglich der lateinischen Begriffe „apothecae, vestiaria, bibliothecae, armaria“ (Heresbach, *De educandis*, 1592, S. 154) in verbesserter Übersetzung wiedergegeben.

Gesundheit, indem sie Körper und Geist abstumpfen lassen. Da hilft dann auch keine Medizin mehr. In diesem Sinne habe „Hippokrates eine nicht übermäßige Sättigung durch Nahrung“ gefordert. Die antiken Naturphilosophen und Ärzte glaubten auch, dass das Denkvermögen abhängig sei von der Art von Nahrung, welche man zu sich nehme. Insbesondere „verkehrte Flüssigkeiten“ brächten den Geist durcheinander, machten ihn unbeständig, vergesslich und träge. „Galenos fügt hinzu, dass in Übereinstimmung mit der körperlichen Verfassung auch ein entsprechender sittlicher Lebenswandel zustande komme.“¹⁸

Da verschwenderischer Ess- und Trinkgenuss ein lasterhaftes Leben bedingen, sei beim Mahle Maß zu halten und insbesondere die Zahl der Gänge zu beschränken. Der Gesundheit zuträglicher sei es außerdem, sich an jedwede Nahrung zu gewöhnen. Heresbachs Maxime, die er von Sokrates übernahm, lautete: Man möge essen, um zu leben und nicht umgekehrt. Er warnt vor der Mannigfaltigkeit der Gänge, berichtet von deren Beschränkung auf drei bis maximal sechs bei einigen römischen Kaisern, lobt etwa Tiberius, da dieser auch an Festtagen Fleisch- und Fischgerichte vom Vortag auftragen ließ, und auch Trajan und Julian wegen ihrer diesbezüglichen Sparsamkeit. Theodosius habe sich sogar mit Feldlagerkost begnügt. Verschwender hingegen seien in dieser Hinsicht die Kaiser Nero, Caligula und Heliogabal gewesen, die freilich nicht umsonst auch als Tyrannen galten.

Sodann werden einige der Gesundheit wenig zuträgliche Nahrungsmittel genannt: neben bestimmten Typen von Wein – dazu gleich mehr – vor allem fettiges Fleisch und überfetter Fisch. Dazu muss man wissen, dass der Fleischkonsum im Spätmittelalter – selbst an heutigen Maßstäben gemessen – erstaunlich hoch war. Man schätzt, dass – bedingt durch den Rückgang der Bevölkerung im Zuge der Pestepidemien und dem daraus resultierenden Überangebot an Schlachttieren – im Spätmittelalter bis zu 100 kg Fleisch pro Person und Jahr verbraucht wurden.¹⁹ Quellenbelege über solche üppige Verkostungen, bei denen pro Gast an die zwei Kilogramm Fleisch – an der Wende zur Neuzeit in

¹⁸ Philipp, Heresbach, S. 190; das letzte Zitat in wieder in leicht korrigierter Übersetzung.

¹⁹ Hirschfelder, Gunther: Europäische Esskultur. Geschichte der Ernährung in Europa von der Steinzeit bis heute. Frankfurt a.M. 2001, S. 152, mit Verweis auf Teuteberg, Hans Jürgen: Der Fleischverzehr in Deutschland und seine strukturellen Veränderungen, in: Ders./ Günter Wiegelmann: Unsere tägliche Kost. Geschichte und regionale Prägnung. Münster 1986, S. 63-73, hier S. 63ff.

zunehmend raffinierterer und aufwendigerer Weise – zubereitet wurden, sind keine Seltenheit. Das Beispiel eines geselligen Abendessens bei einem Kölner Ratsherrn im Jahr 1571 mag hier genügen: In diesem Fall ließ der Gastgeber, wie aus seinem Tagebuch zu erfahren ist, als ersten Gang eine große Schüssel mit gebackenem Schinken auftragen, um die herum sich weitere

„zehn kleinere Schüsseln mit Rindfleisch, Hammelfleisch, Zunge, Hühnern, Suppenfleisch, Binger Wurst und Sauerkraut sowie Pasteten mit Lammfleisch“ gruppierten. „Auch beim zweiten Gang stand eine große Schüssel in der Mitte des Tisches. Darin waren Hasenbraten, Rehkeulen und Wildschweinteile. Kaninchen, Kapaune, Hühner, Schnepfen und Wachteln bildeten den Inhalt der zehn Schüsselchen, die rings um die Hauptschüssel platziert waren. Der dritte Gang bestand aus Backwaren und den obligatorischen zehn Schüsselchen, die diesmal mit Krebsen, Hechten, Karpfen, Marzipan und Sülze gefüllt waren. Außerdem gab es noch insgesamt 24 Schälchen mit Honigkuchen, Mandeln, Datteln, Birnen, Anis, Zimtstangen und andere Süßigkeiten rundeten das opulente Mahl als Dessert ab.“²⁰

Dem sozialen Status diesem Hermann von Weinsberg nach durchaus vergleichbar, dürfte der Gelehrte Rat Konrad Heresbach solcher Üppigkeit beim Essen, selbst wenn es sich, wie im hier vorgestellten Fall, um ein Festmahl handelte, recht kritisch gegenüber gestanden haben. Und dies aus moralischen wie aus diätetischen Erwägungen.

Verschwenderischem Aufwand beim Essen und dem für die Deutschen angeblich sprichwörtlichen „Saufteufel“ tritt Heresbach denn auch im zweiten Buch entgegen. Im Rahmen der dortigen Ausführungen zu obrigkeitlichen Reglementierungen des gesellschaftlichen Lebens durch sogenannte Policyordnungen steht allerdings nicht der selbstverantwortliche, zu gesundheitsbewusster Lebensführung fähige Mensch, sondern der weniger mündige Untertan im Fokus.²¹ Einerseits müssen Handels- und

20 Hirschfelder, Europäische Esskultur, S. 150; ein weiteres Beispiel eines Konstanzer Festmahles aus dem Jahr 1452, bei dem für etwa 100 Gäste knapp 200 kg Fleisch von Rind, Schwein und Federvieh, dazu dann noch Fisch (u.a. 300 Karpfen) und anderes mehr, gereicht wurden, ebd., S. 141. Angemerkt werden muss dazu freilich, dass solche Massen an Fleisch auch damals nicht auf einmal verzehrt werden konnten. Vielmehr sei zu vermuten, dass ein Teil der zubereiteten Speisen von den Gästen mit nachhause genommen oder an die Dienerschaft verschenkt worden ist; ebd., S. 142.

21 Heresbach, *De educandis*, 282-297 (Buch II, Kapitel 16 „De commerciis“).

Nahrungsmittelgewerbe beaufsichtigt und Spekulationsgeschäfte etwa mit Getreide verhindert werden, um eine bezahlbare Versorgung der Bevölkerung mit Nahrungsmitteln zu gewährleisten; andererseits ist die Verschwendung durch üppige Fress- und Saufgelage zu unterbinden. Das Volk müsse, so Heresbach, durch Aufwandsgesetze, welche den verbreiteten gesellschaftlichen Wetteifer in Sachen Kleiderluxus und üppige Gastmähler verhindern sollen, zu einem soliden Leben und zur Sparsamkeit als bester Einnahmequelle gezwungen werden.²² Die Sicherung der Ernährungslage sowie moralische Erwägungen werden hier ins Feld geführt, die Diätetik aber spielt keine Rolle.

Im Rahmen des ersten Buches zur Fürstenerziehung verhält sich dies, wie gesagt, anders. Heresbach fährt fort mit der Feststellung, dass dem Urteil der „medici“ zufolge fette und schwer verdauliche Speisen, vor allem der übermäßige Fleischkonsum, den Geist des fürstlichen Kindes träge machten. Es sei daher mit gelinderen Nahrungsmitteln zu ernähren als da wären:

„dicker Mehlbrei, Gemüse, frische Eier, Milchgerichte, Fleischstückchen, Butter, Kuchen, Vögelchen, Hähnchen und ähnliches [...], was leicht verdaulich ist. Von den Fischen die winzigen, denn die größeren und überfetten werden von den Ärzten nicht gutgeheißen, und von diesen eher die aus Flüssen als die aus stehenden Gewässern.“²³

Im Allgemeinen Sorge eine maßvolle, gleichwohl aber schmackhafte Ernährung, so Heresbach in Rekurs auf Marsilio Ficinos *De vita libri tres*, für gutes Blut; gutes Blut aber diene dem Lebensgeist, den Sinnen und der Vernunft.²⁴ Doch müsse

22 „... populus ad frugalitatem, et ad optimum vectigal parsimoniam adigendus“; Heresbach, *De educandis*, S. 291. Der hier angesprochene Wetteifer bzw. die von Heresbach wenig später so genannten Wettkämpfe ums Essen haben in der modernen Kultursociologie die These aufkommen lassen, dass die Ausprägung von Esskulturen in der Frühen Neuzeit das Resultat sozialer Konkurrenzkämpfe gewesen sei. Krug-Richter, Barbara und Clemens Zimmermann: Art. Ernährung. In: Wolfgang Jäger (Hg.): *Enzyklopädie der Neuzeit* 3 (2006), Sp. 463-485, hier Sp. 464, unter Verweis auf Mennell, Stephen: *Die Kultivierung des Appetits. Die Geschichte des Essens vom Mittelalter bis heute*. Frankfurt a. M. 1988.

23 Philipp, Heresbach, S. 191; einzelne Begriffe (z.B. „offula“) wieder in verbesserter Übersetzung.

24 Marsilio Ficino (1433-1499), führender Kopf der Platonischen Akademie in Florenz, zugleich Mediziner und praktizierender Arzt, verfasste Übersetzungen antiker Autoren (Platon, Plotin, Porphyros, Prokles u.a.) sowie theologische und philosophische Werke; besonders populär wurde die philosophisch-medizinische Abhandlung *De vita* (Florenz 1489; Drei Bücher über das Leben), in der er den zur Melancholie neigenden Gelehrten Ratschläge für eine gesunde Lebensführung und Ernährung gibt. *Tusculum-Lexikon*, S. 251; Gadebusch-Bondio, Diätetik, Sp. 992. – Heresbach zitiert aus Buch I, Kapitel 2 (Über die gründliche Sorge für Herz, Hirn, Magen und Geist/ *cura cerebri, cordis, stomachi, spiritus*) dieses Werkes. Er adaptiert damit eine für Gelehrte gedachte Diätetik für die Fürstenerziehung, was bezeichnend ist für sein Idealbild des Fürsten.

der Fürst neben solchen ausgesuchten, den Verstand fördernden Gerichten, die den mit der Regierung oder mit geistigen Tätigkeiten betrauten Menschen angemessen seien, sich auch an einfache Speisen gewöhnen. Mehrfach betont der niederrheinische Humanist, dass mit Amtsgeschäften Betraute, insbesondere die Fürsten, für alle möglichen Schicksalsschläge erzogen werden müssten, so dass sie sich verschiedenen Lebensumständen anpassen und dafür angemessene Lebensweisen entwickeln können.²⁵ Heresbach wähnt hierfür jene diätetischen Regeln für einschlägig, die Celsus in seiner *Ars medicinae* für den gesunden Menschen vorgestellt hatte: Dieser solle

„ein abwechslungsreiches Leben führen, sich bald auf dem Land, bald in der Stadt, des öfteren jedoch auf einem Landgut aufhalten, zur See fahren, jagen, bisweilen ruhen, aber noch häufiger sich Bewegung verschaffen, da Trägheit den Körper abstumpft, Arbeit ihn stärkt. Er soll keine Art von Nahrung meiden, die das Volk zu sich nimmt; bisweilen an einem Gastmahl teilnehmen, bisweilen sich von diesem zurückziehen, bald mehr als gewöhnlich, bald weniger verzehren; regelmäßig eher zweimal am Tag als einmal Speise zu sich nehmen.“²⁶

Dies in das Erziehungs- und Ausbildungskonzept des jungen Fürsten integriert, ergibt folgenden Tagesablauf: Nach dem Aufstehen beginnt der Unterricht zwischen sechs und sieben Uhr (im Winter eine Stunde später); ein Frühstück scheint Heresbach also nicht zu kennen. Nach dem Mittagmahl, mit dem lateinischen Begriff „prandium“ bezeichnet, stehen leichte Körperertüchtigung und militärische Übungen auf dem Plan, nicht jedoch Schlaf. Nach zwei oder drei Stunden folgt wieder Unterricht, etwa in Geschichte und Sprachen. Das Abendessen, „caena“ genannt, folgt um etwa sieben Uhr; bis zur Schlafenszeit verbringt man die verbleibenden Stunden mit Gesprächen und Erzählungen.²⁷ Wenn Heresbach dann wiederum im 28. Kapitel auf die Speisefolge beim

25 Neben der Passage hier finden sich auch im folgenden (29.) Kapitel entsprechende Bemerkungen: „Quemadmodum ad omnem fortunam sunt accommodiores, qui quibuslibet cibis assueverunt, ...“; Heresbach, *De educandis* 1592, S. 161. Heresbach ist wichtig, dass der Fürst nicht heikel wird und das Speisen nur mit Genuss und Luxus konnotiert sieht. Das Essen diene vielmehr primär der Nahrungsaufnahme, damit Gesundheit erhalten wird und Körper und Geist funktionieren. Das ist, wie er mehrfach erwähnt, bei Schicksalsschlägen besonders wichtig. So auch im Folgenden „... principem ad omnem eventum fortunae instructum esse ...“ (Weil also ein Fürst für jedes vom Schicksal verfügte Ereignis gerüstet sein muß ...); ebd. S. 162.

26 Philipp, Heresbach, S. 191; einzelne Begriffe hier in überarbeiteter Übersetzung.

27 Heresbach, *De educandis*, 130-139; Lebermann, *Pädagogische Anschauungen Heresbachs*, 74-78.

Mahl eingeht, dürfte er damit das Abendessen gemeint haben. Erneut Celsus folgend heißt es hier:²⁸ Man beginne mit leichten, feuchten und lockeren Speisen wie etwa Gemüse bzw. Salat²⁹, eingesalzenem Fisch oder ähnlichem. Danach solle man Fleisch verzehren, das gebraten oder gesotten am besten sei. Alle Süßspeisen³⁰ seien aus zwei Gründen unbrauchbar, erstens weil wegen des guten Geschmacks mehr verzehrt werde, und zweitens weil, was an Menge gleich ist, dennoch nur mit größerer Mühe verdaut werde. Ein Nachtisch schade einem guten Magen keineswegs, in einem schwachen werde er sauer. Wenn jemand daher in dieser Hinsicht nicht kräftig genug sei, dem rate Celsus, hier zunächst Datteln und Obst zu verzehren. Während des Essens seien im Übrigen heitere Gespräche und Musik durchaus zulässig, doch sollte man nicht über ernste und geheime Angelegenheiten diskutieren. Der Verdauung wegen biete sich nach dem Mittags- oder Abendmahl neben der Fortsetzung der Gespräche auch ein Spaziergang an, doch sollten sowohl ambitionierter Sport wie auch Schlaf gemieden werden.

Heresbachs Speiseplan kann also, im Unterschied zu dem, was die Tafel des Kölner Ratsherrn bot, als durchaus ausgewogen charakterisiert werden. Dass der Verfasser eines Werkes zu Jagd und Fischfang dabei entsprechende Gerichte berücksichtigt,³¹ liegt ebenso nahe wie die Erwähnung von Salat und Gemüse als Vorspeise. Heresbach ist ja nicht nur Verfasser eines Werkes über die Landwirtschaft,³² er war vielmehr auch nach seinem Rückzug aus der Politik als Landwirt aktiv und zog „im Nutzgarten seines Gutes Lorward bei Wesel u.a. Möhren, Rüben, Steckrüben, Wirsing- und Kopfkohl, Sauerampfer,

28 Die folgende Passage hat Heresbach wörtlich aus der *Ars medica* des Celsus (Buch I, Kapitel 2) übernommen.

29 Mit hier verwendeten Begriff „olus“ (Heresbach, *De educandis*, S. 159) bezeichneten die Römer Grünkraut oder Gemüse wie Kohl und Rüben. In der ersten deutschen Übersetzung des Celsus durch Johann Küffner ist von „guet salsen/ Kreuter/ und dergleichen“ die Rede; Celsus, Aulus Cornelius: *Die acht Bücher des hochberühmten A. Cornelij Celsi von beyderley Medicine ...* verdeutscht durch D. Johansen Khüffner. Mainz 1531, fol. 2.

30 Die lateinische Formulierung „condita omnia“, die Heresbach von Celsus übernimmt, wird hier interpretierend übersetzt. In Johann Küffners Celsus-Übersetzung heißt es: „Alle conficierte oder gebachen specereien“ Celsus, von beyderley Medicine, fol. 2.

31 Heresbach, Konrad: *Therapeutices hoc est de venatione aucupio atque piscatione Compendium* [...] Handbüchlein der Therapeutik, das heißt, über Jagd, Vogelfang und Fischerei [...]. Hg. u. übersetzt v. Jürgen Blusch. Boppard/Rhein 1977. Vgl. Blusch, Humanist und Fachschriftsteller.

32 Heresbach, Konrad: *Rei Rusticae libri quatuor, universam disciplinam complectentes, una cum appendice oraculorum rusticorum, coronidis vice adiecta*. Köln 1570; Schütte, Ulrich: *Landgebäude, Landleben und Landwirtschaft in den ‚Vier Büchern über die Landwirtschaft‘ von Konrad Heresbach (1570)*. In: Jutta Prieur (Hg.): *Humanismus als Reform am Niederrhein*. Konrad Heresbach 1496-1576, Bielefeld 1996, S. 68-78.

Spinat, Petersilie, Mangold, Kopfsalat, Gurken, Kürbis und Melonen“.³³ Was Heresbach nicht erwähnt, sind Verhaltensregeln beim Essen, obwohl doch sein Mentor, Erasmus von Rotterdam, mit seinem Benimmbuch *De civilitate morum puerilium* (1530) dazu hätte Anregungen bieten können. Neben verschiedenen Anstandsnormen (etwa kein Schneuzen und Spucken in der Öffentlichkeit) ging Erasmus darin auf Regeln während der Mahlzeiten ein, etwa das Verbot, sich fettige Finger abzulecken oder sie an der Kleidung abzuwischen. Auch wenn Heresbach solche Tischtsitten nicht aufgriff, dürfte ihm der Grundtenor des Buches von Erasmus – Selbstbeherrschung des Menschen (und auch des Fürsten) in seinen Umgangsformen – gleichwohl sympathisch gewesen sein.³⁴ Am Stand der Kochkunst seiner Zeit, welche die raffinierte Zubereitung und die aufwendige Präsentation von Speisen kultivierte, dürfte er tatsächlich kein Interesse gehabt haben. Dies könnte etwa für den Mundkoch des Braunschweiger Herzogs Frantz de Rontzier und sein „Kunstabuch von mancherley Essen“ gegolten haben. Darin beschrieb Rontzier etwa den Showeffekt, lebende Vögel in einen gebratenen Ochsenkopf zu stecken, welche dann beim Servieren der Speise freigelassen werden sollten.³⁵ Die barocke Mode, Speisen zu parfümieren oder Kapaune mit entsprechenden Bonbons zu füttern, um den Geschmack des Fleisches entsprechend zu modifizieren,³⁶ war Heresbach sowieso fremd geblieben. Essen dürfe wohl schmecken, doch diene es vor allem der gesunden Ernährung, weshalb hinsichtlich der Menge wie auch der Würzung das richtige Maß einzuhalten sei. Und wie die Speise auf den Hunger, so solle das Getränk auf den Durst warten, auch wenn der Appetit nach beidem reichlich vorhanden sei. Nach einem Spruch Platon sollten Speise und Trank zudem so zu Diensten sein, dass sie der Philosophie einen Dienst erweisen könnten.

Damit abschließend zum Thema Trinken und dem schon angesprochenen Wein – das oben schon erwähnte Wasser als Getränk wird von Heresbach hier nicht mehr aufgegriffen. Heresbach rät ab von Weinen und anderen Getränken, die

33 Hirschfelder, Gunther: Art. Gemüse. In: Wolfgang Jäger (Hg.): Enzyklopädie der Neuzeit 4 (2006), Sp. 418-423, hier Sp. 419.

34 Zirfas, Jörg: Die Zivilisierung des Körpers. Zur Benimmerzziehung bei Erasmus von Rotterdam. In: Johannes Bilstein und Micha Brumlik (Hg.): Die Bildung des Körpers. Weinheim/ Basel 2013, S. 14-30.

35 Lemmer, Manfred: Kommentar und Glossar zu „Kunstabuch von mancherley Essen“. In: Franz de Rontzier: Kunstbuch (1598). ND Leipzig 1979, 21f.

36 Andressen, Bernd Michael: Barocke Tafelfreuden an Europas Höfen. Stuttgart 1996, 70f.

stark gesalzen oder mit feurigen Gewürzen versetzt sind, auch von kretischem, also sehr süßem Wein, der aus getrockneten Trauben hergestellt wurde.³⁷ Sie alle beeinträchtigen, so Heresbach, die Gesundheit, was auch für entsprechend hergestellte oder zubereitete Speisen gilt. Speziell dem (fürstlichen) Kind sei zudem reiner Wein nicht zuträglich; stattdessen empfiehlt er „von den Deutschen gut gebrautes Bier“, und zwar „weder allzu dickes noch frisches oder allzu altes.“ Grundsätzlich aber ist der Genuss von Wein nicht verwerflich, doch müsse jeder seiner Veranlagung und Natur entsprechend durch „innere Standhaftigkeit und Mäßigung“ lernen, mit der „Heimtücke des Weines“ umzugehen.³⁸ Auch Platon habe maßvolles Weintrinken gutgeheißen, wenn dies von Unterbrechungen begleitet werde, in denen sich der Geist wieder erholen und auf die Pflichten der Nüchternheit besinnen könne. Die Beispiele Kaiser Karls V., des Königs Franz I. und des Augustus illustrieren das Gebot des Maßhaltens, wenn sie während des Mahls nicht öfter denn drei oder viermal zum Weinglas gegriffen und insgesamt nicht mehr als einen Schoppen getrunken hatten. Heresbach war also durchaus ein Freund des Weines, auch wenn er sich als Pädagoge natürlich zurückhaltend gab. Erasmus von Rotterdam jedenfalls, sein Förderer und Freund, glaubte Heresbach gegenüber die Vorzüge der Burgunderweine rühmen zu müssen. In einem Brief aus dem Jahr 1522 berichtete dieser Heresbach vom glücklichen Eintreffen etlicher Weinfässer an seinem Aufenthaltsort Konstanz. Dies hätte ihm bei der Genesung von einem Leiden derart geholfen, dass er, Erasmus, nach Burgund gehen würde, wenn „Burgund keinen Wein hierher schickt.“³⁹

37 Ob Heresbach bezüglich der hier angesprochenen Gewürzwein nur auf literarische Vorlagen rekurriert oder ob er zu seiner Zeit tatsächlich auf diese Weise produzierte weinhaltige Getränke im Auge hat, muss hier mangels fehlender Quellenangaben offen bleiben. Literarische Anregung könnte er aber aus der Heilmittellehre des Pedanios Dioskurides aus Anazarbos in Kilikien, ein Militärarzt des 1. Jahrhunderts n. Chr., bezogen haben; eine Ausgabe dieses Werkes befand sich nämlich in seiner Bibliothek. Dieser berühmteste Pharmakologe des Altertums beschreibt im fünften Buch seiner *De materia medica libri quinque* unter anderem zahlreiche weinhaltige Getränke, hergestellt oft aus mit Kräutern versetztem Most. Darunter findet sich etwa Honigwein, der u.a. harntreibend und magenreinigend wirke, aber auch Birnen-, Granaten-, Rosen-, Feigen- oder Thymianwein, die mitsamt ihren Eigenschaften, ihrer Herstellung und Herkunft sowie der heilpraktischen Wirkung beschrieben werden. Beim geharzten Wein heißt es (V cap. 43), er verursache beim gesunden Menschen Kopfschmerz und Schwindel, befördere jedoch auch die Verdauung. Ähnlich bei Cedern-, Wacholder-, Cypressen- oder Fichtenwein: Gesunden nicht zuträglich, seien diese für Kranke hilfreich, etwa weil sie erwärmend oder harntreibend wirkten (V cap. 45). Des Pedanios Dioskurides aus Anazarbos Arzneimittellehre in fünf Büchern. Übersetzt und mit Erklärungen versehen von Julius Berendes. Stuttgart 1902, digital greifbar unter <http://www.pharmawiki.ch/materiamedica/> (Zugriff 12.09.2014). Da Heresbach jedoch den gesunden Menschen bzw. Fürsten im Blick hatte, betonte er primär die negativen Wirkungen dieser Weine.

38 Philipp, Heresbach, 193f.

39 Erasmus von Rotterdam: Briefe. Verdeutscht und hg. von Walther Köhler, Leipzig 1938, S. 311f.

Die folgenden drei Kapitel setzen, wie schon oben erläutert, die Lehre der Diätetik fort, indem sie auf die gesunde und zweckmäßige Kleidung, auf die körperliche Ertüchtigung und auf das Ruhen und Schlafen eingehen. Auch hier folgt der Verfasser der Maxime der rechten Mischung bzw. des gesunden Mittelmaßes. Insgesamt wird damit auch deutlich, dass Heresbach einer status- bzw. standesbezogenen Lebensweise, wie sie gemeinhin einem (angehenden) Herzog eines mittelgroßen Territorialstaates im Römisch-Deutschen Reich des 16. Jahrhundert zugestanden worden wäre, eher distanziert gegenüberstand. Ausschweifende Festbankette, maßloses Trinken und sinnloser Wetteifer bei Äußerlichkeiten wie der Kleidung hält er mit seiner Diätetik für inkompatibel. Nicht umsonst betont Heresbach mehrfach, dass der Fürst auch die Speisen des Gemeinen Mannes nicht verschmähen dürfe und sich in seiner Lebensweise allen Schicksalsschlägen anzupassen in der Lage sein müsse.

Ist seine Gesundheitslehre damit aber tatsächlich noch dezidiert *fürstliche* Diätetik? Wie oben schon beim Rekurs Heresbachs auf Marsilio Ficinos *De vita* bemerkt, scheint er eher den bürgerlichen Gelehrten als Ausgangsmodell für die Gesundheitslehre im Auge gehabt zu haben. Das bestätigt sich auch mit den aus Celsus referierten Passagen, die sich explizit auf den Bürger und insbesondere den Gelehrten beziehen.⁴⁰ Die Übertragung des Modells einer bürgerlich-gelehrten Diätetik auf den Fürsten überrascht freilich insofern wenig, als es Heresbach ja in seiner Pädagogik um die Vermittlung sowohl von Werten (Tugenden) wie auch eines breiten Wissens gegangen ist. Das platonische Motiv des Philosophenfürsten konnte dafür Pate stehen. Heresbachs Diätetik zeugt aber auch vom Selbstbewusstsein des humanistischen Gelehrten Rates, der seine Lebensweise dem Fürsten als nachahmenswertes Leitbild zu präsentieren vermochte. Worauf konnte sich Heresbach dabei stützen? Welche Autoritäten haben ihm den Rücken gestärkt?

Zur Klärung dieser Fragen, die hier abschließend erfolgen soll, wird ein Blick in die Bibliothek des Konrad Heresbach hilfreich sein. Dort nämlich fand sich

40 Das von Heresbach häufig zitierte zweite Kapitel im ersten Buch der *Ars medica* des Celsus richtet sich konkret an Menschen mit schwachem Magen, wozu insbesondere „eyn grosser teyl inn den stetten / unnd auch schier alle studierende begriffen seind“. Celsus, von beyderley Medicine, fol. 1v.

eine eigene Abteilung mit Büchern „In Medicis“.⁴¹ Darin enthalten waren die Werke, lateinische Übersetzungen und kommentierte Editionen, der schon genannten antiken Mediziner: Hippokrates, Celsus, Galen, Paulos von Aigina und Dioskurides.⁴² Insbesondere die Schrift *De medicina* des Celsus hat Heresbach gerne zitiert, erachtete dieser neben Hippokrates und Galen bedeutendste Mediziner der Antike doch die Diätetik als wichtigsten Teil dieser Wissenschaft.⁴³ Hinzu kommen Schriften zeitgenössischer Mediziner bzw. Ärzte; in den hier besprochenen Kapiteln verweist Heresbach regelmäßig ja auch auf diese „medici“, auch wenn er sie nicht namentlich nennt. Gemeint waren damit neben dem schon erwähnten Ficino etwa die Mediziner, Naturkundler und Leibärzte französischer Könige, Wilhelm Copus und Jean Ruel (Ruellius), der Botaniker und Leibarzt des Markgrafen von Ansbach Leonhard Fuchs, der Mediziner und Leibarzt des österreichischen Erzherzogs Pietro Andrea Mattioli, oder schließlich der Philosoph, Botaniker und als Stadtarzt in Bern praktizierende Otto Brunfels; viele von diesen finden sich auch in ihrer Eigenschaft als Übersetzer und Kommentatoren antiker Schriften im Bücherverzeichnis des niederrheinischen Humanisten. Einige davon, etwa der Galen- und Aegineta-Editor Copus und der Dioskurides-Kommentator Ruellius, waren mit Erasmus befreundet und könnten Heresbach auch auf diesem Wege bekannt geworden sein. Zwar ist der Bestand an Werken zur Medizin derjenige mit dem geringsten Umfang in Heresbachs Büchersammlung, doch entsprach dies nicht unbedingt dem Grad seines Interesses an der Disziplin. Schon in seiner Freiburger Antrittsrede als Professor für Griechisch von 1521 (*De laudibus Graecorum litterarum oratio*)

41 Roelen, Martin Wilhelm: Die Heresbach-Bibliothek in Wesel. In: Jutta Prieur (Hg.): *Humanismus als Reform am Niederrhein. Konrad Heresbach 1496-1576*, Bielefeld 1996, S. 97-129, hier S. 112-129 der „*Catalogus Librorum quos Conrad Heresbach Jureconsultus Ecclesiae Vesaliensis legavit*“; die Bestände „*In Medicinis*“ S. 122f.

42 Zu Hippokrates, Celsus, Galenos, Dioskurides und Paulos von Aigina vgl. Eckart, Wolfgang Uwe: *Geschichte der Medizin*, Heidelberg (5. Aufl.) 2005, 11-33; vgl. Eckart, Wolfgang U. und Christoph Gradmann (Hg.): *Ärztelexikon. Von der Antike bis zur Gegenwart*, München 2006, S. 168-170, S. 76f., S. 132-135, S. 96ff. & S. 255.

43 Vom enzyklopädisches Gesamtwerk des Celsus, das Schriften zur Philosophie, Rhetorik, zum Recht, zur Landwirtschaft und Kriegskunst umfasst haben soll, sind nur die acht Bücher *De medicina* vollständig überliefert. Sie wurden zusammen mit ihrem Verfasser, der als Cicero medicorum galt, vor allem im Humanismus hoch geschätzt (Erstdruck Florenz 1478). Der erste Teil des Werkes (Bücher 1-4) ist der Diätetik gewidmet, hat also – ausgehend von der *sanus-homo*-Passage zu Beginn des ersten Buches – die guter Gesundheit angemessene Lebensweise zum Thema. Die zwei anderen Teile widmen sich der Pharmazie (Buch 5-6) – hier werden u.a. schmerzstillende nar-kotisierende Mittel vorgestellt – und der Chirurgie (Buch 7-8). Zur Diätetik Schulze, Christian: Celsus, Hildesheim u.a. 2001, S. 37-50.

war er auch auf die Medizin eingegangen.⁴⁴ Wenn etwa zeitgleich auch Erasmus den aus Basel stammenden Copus explizit als Mediziner lobt, ihn als „*medicum non modo peritissimum, verumetiam amicum fidum et Musarum ... cultorem*“ bezeichnet,⁴⁵ ist dies bezeichnender Ausdruck für die gestiegene Wertschätzung der Medizin unter den Humanisten. War noch im Italien des 15. Jahrhunderts eine Kluft zwischen der scholastischen Universitätsmedizin und den Humanisten gewesen, so hatte sich diese um 1500 zu schließen begonnen, nachdem sich auch Ärzte die philologischen Arbeitstechniken der Humanisten angeeignet hatten. Daraus resultierte die Vielzahl an Neuauflagen und Übersetzungen der oben genannten antiken Klassiker, aber etwa auch Lobpreisungen der Heilkunst aus der Feder Ficinos oder des Erasmus. Und dieser Trend, der heute unter dem Lemma ‚medizinischer Humanismus‘ firmiert,⁴⁶ hat auch bei Heresbach deutliche Spuren hinterlassen. Dass er sich nicht nur für die Diätetik, sondern auch für Pharmazie und Botanik interessiert haben dürfte, lässt sich aus einschlägigen Werken in seiner Bibliothek, etwa dem des Dioskurides, des Otto Brunfels, des Leonhard Fuchs oder auch des Jacob Sylvius, schließen.⁴⁷ Dem Erzieher eines Fürsten dürften Kenntnisse über Pflanzen und ihre Heilkräfte ebenso nützlich gewesen sein wie dem praktisch und theoretisch tätigen Landwirt Heresbach.

Konrad Heresbach ist 80 Jahren alt geworden. Man kann also vermuten, dass er auch für seine Person das hier vorgestellte diätetische Regelwerk

44 Blusch, Jürgen: Humanist und Fachschriftsteller. Konrad Heresbach über Jagd und Landwirtschaft. In: Pohl, Niederrhein im Humanismus, S. 146-160, hier S. 151 & S. 163. Heresbach allein deswegen als (jungen) „Medizin-Philologen“ zu charakterisieren, mag eine vielleicht zu starke Akzentuierung sein; doch auch die Bemerkung, Heresbach hätte im Vergleich zu den anderen Artes der Medizin das geringste Interesse entgegengebracht (so Heinz Finger: Zur Heresbachbibliothek und ihrem Begründer. In: Pohl, Niederrhein im Humanismus, S. 113-144, hier S. 127) geht tendenziell in die falsche Richtung.

45 Blusch, Humanist und Fachschriftsteller, S. 150. Zu Copus, der auch Hippokrates aus dem Griechischen übersetzt hatte, Crecelius, Wilhelm: „Copus, Wilhelm“, in: Allgemeine Deutsche Biographie 4 (1876), S. 471.

46 Rotzoll, Maike: Art. Humanismus, medizinischer. In: Wolfgang Jäger (Hg.): Enzyklopädie der Neuzeit 5 (2007), Sp. 695-701.

47 Von Brunfels (1489-1534), einem Mitbegründer der neuzeitlichen Botanik (er legte einen botanischen Garten an), der u.a. das Werk des Dioskurides ediert sowie Galen und Paulus von Aigina übersetzt hat, besaß Heresbach das *Onomastikon medicinae*, das erste umfassende Wörterbuch der Medizin; Eckart/ Gradmann, *Ärztelexikon*, S. 86f. Leonhard Fuchs (1501-1566), führender deutscher Vertreter des medizinischen Humanismus, ist mit seinem für die Botanik wegweisenden Buch über Pflanzen (*Herbarius cum figuris et coloribus plantarum*, Basel 1542; deutsche Übersetzung: ‚*New Kreuterbuch*‘, 1543) vertreten. Eckart/ Gradmann, *Ärztelexikon*, 130f. Und vom französischen Mediziner Silvius (Jacques Dubios, 1478-1555), der in Paris Anatomie, Pharmakologie und Botanik lehrte, verzeichnet Heresbachs *Catalogus librorum* einen „*methodus medicinae*“ (*Methodus medicamentorum componendi ... quatuor libris distributa*, Paris 1541); Eckart/ Gradmann, *Ärztelexikon*, S. 103. – Dass Heresbach sich auch für Tier(heil)kunde interessierte, sei nur ergänzend erwähnt.

ernst genommen hat. Die gesundheitsbewusste Lebensführung galt ihm, wie man rückblickend resümieren kann, als Basis für geistige und körperliche Leistungsfähigkeit, darüber hinaus auch für ein erfolgreiches und sittlich gutes Leben. Das rechte Mittelmaß, das im Übrigen auch in seiner zwischen Katholizismus und Protestantismus oszillierenden Glaubenshaltung zum Ausdruck kam, galt ihm als die entscheidende Maxime. In seinem Fürstenspiegel präsentiert sich der Prinzenenerzieher und Gelehrte Rat somit äußerst vielseitig. Sowohl der Philologe und Jurist, der Pädagoge und überzeugte (wenn auch konfessionell nicht festlegbare) Christ sowie der medizinische Humanist treten darin zum Vorschein. Diese Breite des Wissens hat seinem Verfasser nicht nur Anerkennung als führende Autorität eingebracht, es macht das Werk auch noch heute lesenswert.

Was Heresbach nicht wichtig ist:

- Esskultur, die Benutzung von Messer, Gabel usw. beim Essen. Erasmus von Rotterdam hatte in seinem Anstands- oder Benimmbuch *De civilitate morum puerilium* (1530) über Normen der Verwendung des Löffels sowie über unterschiedlich nationale Gepflogenheiten bezüglich des Gebrauchs von Messern bei Tisch berichtet.⁴⁸
- Esskultur als Mittel sozialer Distinktion („Herrenmahlzeit“) mit aufgefeilter, aufwendiger Präsentation der Speisen
- Bedeutung des Kochs und Mundschenks und anderer „cooperarii“ am Hof des Fürsten, die mit der Ernährung befasst gewesen sind
- Essen und Trinken als Ausdruck genussvoller Lebensfreude und als soziales Ereignis
- Iatroastrologie: Einfluss der Gestirne auf die Gesundheit der Menschen

⁴⁸ Pelzer-Reith, Birgit: Art. Besteck. In: Friedrich Jäger (Hg.): Enzyklopädie der Neuzeit 2 (2005). Sp. 87-91, hier Sp. 87f.

PD Dr. Michael Philipp (M.A.), Studium der Geschichte, der Politik- und Rechtswissenschaft in Augsburg und Tübingen, Lehrbeauftragter an der Universität Augsburg und der Hochschule für Politik in München. Seine Forschungsschwerpunkte liegen auf den Gebieten der Geschichte des politischen Denkens (Fürstenspiegel) und der Politikwissenschaft sowie der Vergleichenden Politikwissenschaft.

Literaturverzeichnis

Quellen

Heresbach, Konrad: *De Educandis Erudiendisq[ue] Principum Liberis, Reipublicae Gubernandae Destinatis, Deque Republica Christiane administranda Epitome* : Libri Duo. Frankfurt a.M. 1592.

Celsus, Aulus Cornelius: Die acht Bücher des hochberühmten A. Cornelij Celsi von beyderley Medicine verdeutscht durch D. Johansen Khüffner. Mainz 1531.

Dioskurides: Des Pedanios Dioskurides aus Anazarbos Arzneimittellehre in fünf Büchern. Übersetzt und mit Erklärungen versehen von Julius Berendes. Stuttgart 1902

Erasmus von Rotterdam: Briefe. Verdeutscht und hg. von Walther Köhler, Leipzig 1938.

Literatur

Andressen, Bernd Michael: *Barocke Tafelfreuden an Europas Höfen*. Stuttgart 1996.

Blusch, Jürgen: Humanist und Fachschriftsteller. Konrad Heresbach über Jagd und Landwirtschaft. In: Meinhard Pohl (Hg.): *Der Niederrhein im Zeitalter des Humanismus. Konrad Heresbach und sein Kreis. Referate der 9. Niederrhein Tagung des Arbeitskreises niederrheinischer Kommunalarchive für Regionalgeschichte*, Bielefeld 1997, S. 147-164.

Eckart, Wolfgang U. und Christoph Gradmann (Hg.): *Ärztlexikon. Von der Antike bis zur Gegenwart*, München (3. Aufl.) 2006.

Gadebusch-Bondio, Mariaclara: Art. Diätetik. In: Wolfgang Jäger (Hg.): *Enzyklopädie der Neuzeit 2* (2005), Sp. 991-996.

Hirschfelder, Gunther: *Europäische Esskultur. Geschichte der Ernährung in Europa von der Steinzeit bis heute*. Frankfurt a.M. 2001.

Hirschfelder, Gunther: Art. Gemüse. In: Wolfgang Jäger (Hg.): *Enzyklopädie der Neuzeit 4* (2006), Sp. 418-423.

Krug-Richter, Barbara und Clemens Zimmermann: Art. Ernährung. In: Wolfgang Jäger (Hg.): *Enzyklopädie der Neuzeit 3* (2006), Sp. 463-485.

Lebermann, Bruno: *Die pädagogischen Anschauungen Conrad Heresbachs*. Heidelberg 1906.

Lemmer, Manfred: Kommentar und Glossar zu „Kunstbuch von mancherley Essen“. In: Franz de Rontzier: *Kunstbuch* (1598). ND Leipzig 1979.

Magyar, László András: Christliches Lebensideal und Lebensideal der Diätetik im 16. Jahrhundert. In: Albrecht Classen (Hg.): *Gutes Leben und guter Tod von der Spätantike bis zur Gegenwart. Ein philosophisch-ethischer Diskurs über die Jahrhunderte hinweg*. Berlin u.a. 2012, S. 297-307.

Pelzer-Reith, Birgit: Art. Besteck. In: Friedrich Jäger (Hg.): *Enzyklopädie der Neuzeit 2* (2005), Sp. 87-91.

- Philipp, Michael/ Stammen, Theo: Art. Fürstenspiegel. In: Gert Ueding (Hg.): Historisches Wörterbuch der Rhetorik 3 (1996), Sp. 495-507.
- Philipp, Michael: Konrad Heresbach. *De educandis erudiendisque principum*, 1592 (Textauswahl in dt. Übers. v. Bernd Herda und Armin Höfer, Einleitung v. Michael Philipp). In: Hans-Otto Mühleisen, Theo Stammen und Michael Philipp (Hg.): Fürstenspiegel der Frühen Neuzeit. Frankfurt a.M./ Leipzig 1997, S. 166-218.
- Roelen, Martin Wilhelm: Die Heresbach-Bibliothek in Wesel. In: Jutta Prieur (Hg.): Humanismus als Reform am Niederrhein. Konrad Heresbach 1496-1576, Bielefeld 1996, S. 97-129.
- Rotzoll, Maïke: Art. Humanismus, medizinischer. In: Wolfgang Jäger (Hg.): Enzyklopädie der Neuzeit 5 (2007), Sp. 695-701.
- Schulze, Christian: Celsus, Hildesheim u.a. 2001.
- Schütte, Ulrich: Landgebäude, Landleben und Landwirtschaft in den ‚Vier Büchern über die Landwirtschaft‘ von Konrad Heresbach (1570). In: Jutta Prieur (Hg.): Humanismus als Reform am Niederrhein. Konrad Heresbach 1496-1576, Bielefeld 1996, S. 68-78.
- Singer, Bruno: Die Fürstenspiegel in Deutschland im Zeitalter des Humanismus und der Reformation. München 1981.
- Szameitat, Martin: Konrad Heresbach. Ein niederrheinischer Humanist zwischen Politik und Gelehrsamkeit. Bonn 2010.
- Zirfas, Jörg: Die Zivilisierung des Körpers. Zur Benimmerziehung bei Erasmus von Rotterdam. In: Johannes Bilstein und Micha Brumlik (Hg.): Die Bildung des Körpers. Weinheim/ Basel 2013, S. 14-30.

Happy Meal?!

Die gemeinsame Mahlzeit und ihre soziale Bedeutung

von Andrea Göser

Schon der Ethnologe Marcel Mauss erklärt die Nahrung „zum sozialen Totalphänomen“, da „in diesen ‚totalen‘ gesellschaftlichen Phänomenen [...] alle Arten von Institutionen gleichzeitig und mit einem Schlag zum Ausdruck kommen: religiöse und moralische [...], ökonomische [...], ganz zu schweigen von den ästhetischen Phänomenen, in welche jene Tatsachen münden.“¹ Gerade weil der Mensch ohne die Nahrungsaufnahme nicht existieren könnte, bildet sich hier nicht nur ein physiologischer Vorgang ab, der gerade so banal wie selbstverständlich seinen Platz im Alltag einnimmt,² sondern die gemeinsame Mahlzeit besitzt darüber hinaus eine große symbolische Bedeutung.³ Die gemeinsame Mahlzeit verkörpert nicht nur gemeinsam zu essen, sondern „eine gemeinsame Mahlzeit ist auch ein Akt der sozialen Interaktion und der sozialen Bindung, sie gibt Gelegenheit zum Beisammensein und schafft Verbundenheit.“⁴

Im Duden-Bedeutungswörterbuch wird Mahlzeit als ein „zu bestimmten Zeiten des Tages eingenommenes Essen“ definiert.⁵ Dabei spiegelt sich der Dualismus von Kultur und Natur und Mensch und Tier wider, denn

im Unterschied zum Tier nimmt der Mensch nicht Nahrung auf, wann und wo er gerade auf sie stößt und unter der triebgesteuerten Voraussetzung, Hunger zu haben, sondern er definiert bestimmte Zeiten, Räume, Routinen und Zubereitungsarten dafür, wann, wo und wie eine Mahlzeit eingenommen wird.⁶

1 Mauss, Marcel: Die Gabe. Frankfurt 1968, S. 17f.

2 Vgl. Legarth, Janina: Die Ernährung in der Moderne. Soziale, ökologische und ökonomische Verflechtungen unserer Ernährung. Saarbrücken 2007, S. 3.

3 Vgl. Schlegel-Matthies, Kirsten: Mahlzeit im Wandel – die Entideologisierung einer Institution. In: Gesa Schönberger/ Barbara Methfessel (Hrsg.): Mahlzeiten. Alte Last oder neue Lust? Wiesbaden 2011, S. 27-38, hier S. 29.

4 Wieke, Thomas: Der Mensch isst nicht gern alleine. Eine kleine Kulturgeschichte. Darmstadt 2014, S. 7.

5 Duden, Bedeutungswörterbuch, Mannheim/ Leipzig/ Wien 2002, S. 599.

6 Bayer, Otto/ Kutsch, Thomas/ Ohly, H. Peter: Ernährung und Gesellschaft. Forschungsstand und Problembereich. Opladen 1999, S. 20.

In der bäuerlichen Gesellschaft, wo Wohn- und Arbeitsplatz fast identisch waren, galt die gemeinsame Tafel als ein Ort, an dem das gemeinsam Erwirtschaftete auch gemeinsam verspeist wurde. Es war demnach die Zeit im Alltag, in der die Gemeinschaft nicht nur stabilisiert, sondern das Zusammenleben auch von allen erfahren wurde. Durch die räumliche und soziale Trennung von Haushalt und Arbeit vollzog sich ein Wandel.⁷ Diese Entwicklung wird verstärkt durch die steigende Erwerbstätigkeit der Frauen und die stetige Beschleunigung des Alltags. Bedingt dadurch brechen traditionelle Muster, wie beispielsweise die mittägliche Familienmahlzeit, auf und werden neu formiert: Mahlzeiten werden ausgelassen, zu ungewöhnlichen Zeiten eingenommen oder den Abläufen der Arbeits- und Freizeitgestaltung untergeordnet. Bedingt durch Schule, Arbeit, Freizeit und sonstigen gesellschaftlichen Verpflichtungen wird der Alltag immer stärker individualisiert. Schnelle Fertiggerichte⁸ oder Außer-Haus-Mahlzeiten verstärken den Trend, dass flexible Essenszeiten zur Normalität des Alltags gehören.⁹

Mahlzeit?! – Um zu definieren was eine Mahlzeit konstituiert, werden im Folgenden verschiedene Ansätze vorgestellt, die für die weitere Argumentation relevant sind.

Welche Elemente machen eine Mahlzeit erst zu einer Mahlzeit?

Die Anthropologin *Mary Douglas*¹⁰ beschäftigt sich in ihrem Aufsatz „Deciphering a meal“ mit der Frage, welche Elemente eine Mahlzeit enthalten muss, um als solche erkennbar zu sein. Kann eine Suppe und ein Pudding als Dessert als eine vollständige Mahlzeit angesehen werden? „If food is a code, where is the precoded message? [...] If food is treated as a code, the message it

⁷ Vgl. Wieke, 2014, S. 7.

⁸ Definition von Fertiggericht: Axel Springer Verlag AG/ Marketing Anzeigen (Hrsg.): Tiefkühlkost, Konserven, Fertiggerichte. Berlin 1978, S. 179f.: „Der Begriff des ‚Fertiggerichtes‘ ist eigentlich nicht in eine Reihe zu stellen mit Tiefkühlkost und Konserven, denn es gibt ja kein Fertiggericht an sich, sondern Fertiggerichte als Tiefkühlkost, in Konservenform oder als Trockenprodukte in Dosen, Beuteln und Kartons. [...] Es handelt sich danach um vorbehandelte Lebensmittelzubereitungen, z.B. durch Erhitzen, unbeschadet solcher Bestandteile, die einer Vorbehandlung nicht bedürfen. Sie sind in der Regel haltbar gemacht und werden in Packungen in den Verkehr gebracht. Sie sind verzehrfertig oder bedürfen, um verzehrfertig gemacht zu werden, lediglich einer Erhitzung. [...] Im Gegensatz zu den ‚Fertiggerichten‘ bedürfen ‚Fertige Teilgerichte‘ zu Vervollständigung der Beigabe weiterer Lebensmittel.“

⁹ Vgl. Legarth, 2007, S. 8 – 12.

¹⁰ (* 1921 - † 2007).

encodes will be found in the pattern of social relations being expressed.“¹¹ Nach Douglas wird das Essen als eine Art Code gesehen, der soziale Beziehungen widerspiegelt, wie beispielsweise Unterschiede in der Hierarchie und daraus resultierende soziologische Handlungsmuster wie Inklusion und Exklusion. Dabei charakterisiert Douglas die Mahlzeit als Ausdruck einer engen Bindung zwischen Individuen. Sie unterscheidet dabei die verschiedenen Arten der Nahrungsaufnahme, also zwischen fester und flüssiger Nahrung. Beide Kategorien spiegeln ein soziales Ereignis wider, wobei die Mahlzeit sozial höher bewertet wird. Getränke können nach Douglas auch beispielsweise unter Fremden eingenommen werden, da sie weniger Strukturen und Ordnungen aufweisen, an die sich die Rezipienten halten müssen. Mahlzeiten hingegen folgen einem stringenten Aufbau, sei es im Ablauf der einzelnen Gänge oder der kulturell normierten Vorschriften zu Tisch:

Meals require a table, a seating order, restriction on movement and on alternative occupations. There is no question of knitting during a meal. Even at Sunday breakfast, reaching for the newspapers is a signal that the meal is over.¹²

Somit wird auch deutlich, dass das gemeinsame Essen einen höheren Grad an Vertrautheit der einzelnen Personen einfordert.¹³

Damit eine Mahlzeit als „proper meal“¹⁴ angesehen wird, müssen die einzelnen Bestandteile einem bestimmten Muster folgen. Dies bedeutet unter anderem, dass eine Mahlzeit möglichst vielfältig zusammengestellt werden sollte. Eine abwechslungsreiche Aufeinanderfolge von heißen und kalten Elementen, würzigen und neutralen Komponenten und ein harmonisches Zusammenspiel von verschiedenen Texturen der Nahrungsmitteln. Ebenso besteht für Douglas die Mahlzeit in ihrer Grundstruktur aus der Kombination einer Haupt- und zwei Nebenkompenten. Dieses Muster lässt sich nicht nur in der Dreiteilung eines Menüs, in Vor-, Haupt- und Nachspeise,

¹¹ Vgl. Douglas, Mary: Deciphering a Meal. In: Daedalus. Journals of the American Academy of Arts and Science, Ort unbekannt 1972, S. 61 - 81, hier S. 61.

¹² Vgl. Douglas, 1972, S. 66.

¹³ Vgl. Ebd. S. 61 – 66.

¹⁴ Ebd. S. 68.

erkennen, sondern auch innerhalb der Gänge, wenn zu einem Stück Fleisch beispielsweise Gemüse und Reis serviert wird.¹⁵

Zusammenfassend heißt dies, dass für Mary Douglas eine Mahlzeit ein in sich geordnetes System repräsentiert. Jede Mahlzeit, sei es im Alltag oder an Festtagen, unterliegt bestimmten Mustern und Ordnungen. Für Douglas hat die gemeinsame Mahlzeit nicht nur einen gemeinschaftsstiftenden Charakter, sondern eine engere Bindung der Teilnehmenden untereinander ist überhaupt die Voraussetzung für das gemeinsame Essen.

Die Mahlzeit als eine Grundeinheit

Der Volkskundler *Günter Wiegmann*¹⁶ sieht in der menschlichen Nahrungsaufnahme einen weiteren Bereich des Lebens, welcher von verschiedenen Wissenschaften unter dem jeweiligen Blickwinkel untersucht werden sollte. Während die Medizin den Fokus auf Nährwerte legt und der Volkswirt die ökonomischen Aspekte untersucht, geht es den Kulturwissenschaftlern darum, „wie die Speisen und Mahlzeiten in den Ablauf des Volkslebens eingefügt sind und ferner, welche Geltung die Speisenelemente und die Mahlzeiten im Glauben und im Wertgefüge der verschiedenen menschlichen Gemeinschaften haben.“¹⁷ Wiegmann sieht die Mahlzeit als Grundeinheit, da in ihr alle für die Europäische Ethnologie wichtigen Aspekte vereint sind. Mahlzeit definiert Wiegmann wie folgt:

Es ist jede Eßsituation [sic!] gemeint, jede Mahlzeit, und zwar in ihrer Struktur – d.h. in der Art und Abfolge der Speisen – wie in der Stellung innerhalb der Mahlzeitenordnung und des übergeordneten Lebensrythmus. Die Einheit basiert also einerseits auf der Art der Speisen – und würde ohne die Erforschung der Speisen und ihrer Einzelheiten die Grundlage verlieren -, sie ist andererseits verflochten in übergeordnete kulturelle Systeme.¹⁸

¹⁵ Vgl. Ebd. S. 66 – 68.

¹⁶ (* 1928 - † 2008).

¹⁷ Vgl. Wiegmann, Günter: Alltags- und Festspeisen in Mitteleuropa. Innovationen, Strukturen und Regionen vom späten Mittelalter bis zum 20. Jahrhundert. Münster/ München 2006, S. 1.

¹⁸ Vgl. Wiegmann, Günter: Was ist der spezielle Aspekt ethnologischer Nahrungsforschung?. In: Hans Jürgen Teuteberg/ Günter Wiegmann (Hrsg.): Unsere tägliche Kost. Geschichte und regionale Prägung. Münster 1986, S. 21 – 31, S. 24f.

Um von einer Grundeinheit sprechen zu können, muss das wissenschaftliche Objekt universal sein, was bedeutet, dass es zu allen Zeiten, in allen Sozialgruppen und allen Gegenden vorhanden sein muss.¹⁹

Mahlzeiten müssen in ihrer Gesamtheit betrachtet werden, da sie immer in Bezug zu einander stehen und somit sowohl vom Rezipienten, als auch von den Wissenschaftlern, verglichen werden. Somit kommt es zu Korrelationen verschiedener Ordnungssysteme.²⁰

Die des Tages, der Woche, der Gegensatz zwischen normalen Tagen und herausragenden Festen, schließlich innerhalb der Mahlzeiten: Menge und Wert sowie Art und Zubereitung der Speisen, endlich die Speisefolge. Dadurch ergibt sich ein kompliziertes Geflecht, das man zurecht als System, als Mahlzeitemsystem bezeichnen kann.²¹

Dieses komplizierte Geflecht bildet einen „wichtigen Strang des alltäglichen Lebensrhythmus“²² und so konstatiert Wiegelmann, dass die Mahlzeit nicht nur ein elementarer Teil der Kultur ist, sondern als Grundeinheit für die ethnologische Nahrungsforschung betrachtet werden soll:

Die Mahlzeit erfüllt alle Bedienungen, die man an eine Grundeinheit stellen kann: Sie ist zu allen Zeiten und in allen Sozialgruppen gleichermaßen vorhanden, sie ist den generellen Zielen der Disziplin zugeordnet, fordert geradezu abstrahierende Betrachtung, sie bietet durch die Nähe zum Lebensrhythmus vielfache Querbezüge zu anderen Sachbereichen des Lebens und wirkt daher für die Disziplin integrierend.²³

Der Volkskundler und Kulturwissenschaftler *Ulrich Tolksdorf*²⁴ setzt bei den Ausführungen Wiegelmanns an und betrachtet die Mahlzeit ebenfalls als eine Grundeinheit. In seinen Forschungen entwickelte er ein Darstellungsmodell, welches zum Ziel hat, die Grundeinheit Mahlzeit in verschiedene Elemente zu zerlegen, damit das komplexe Gebilde „Mahlzeit“ übersichtlich und

¹⁹ Ebd. S. 23 – 26.

²⁰ Vgl. Ebd. S. 27f.

²¹ Ebd. S. 28.

²² Wiegelmann, 1986, S. 27.

²³ Ebd. S. 29.

²⁴ (* 1938 - † 1992).

methodisch veranschaulicht wird.²⁵ In seinem Darstellungsmodell verknüpft er Ernährung mit allgemeinen sozialen Bestimmungen. Er versteht die Ernährung als ein Handlungssystem, da Essen und Trinken ein gesellschaftliches Grundgerüst bilden, welches Orientierung und Kommunikation zwischen einem Individuum und einer Gruppe herstellen kann. Anders als andere kulturelle Systeme, wie beispielsweise Kleidung und Bräuche, sieht er das Ernährungssystem tiefer im Mensch verankert.²⁶

Für Tolksdorf ist jede Mahlzeit eine soziale Situation. Somit ist jede Situation des Verzehrs auch als eine soziale Situation zu verstehen. Neben dem Stillen physischer Bedürfnisse wie Hunger und Durst, hat die Mahlzeit, stellvertretend für die Verzehrsituation, gleichzeitig einen sozialen und einen institutionellen Charakter.

Situationen sind herstellbar, etwa zum Zwecke bestimmter Kommunikation (wie z.B. beim sog. „Arbeitsessen“) oder religiöser Kommunikation („Kult – Essen“), zum Zwecke der Repräsentation und des Prestiges („Fest – Essen“) oder um Identität zu fixieren (wie bei den sog. „National – Gerichten“ und „Regional – Gerichten“), schließlich zum Zwecke der Segregation, um die soziale Exklusivität einer Gruppe sicherzustellen.²⁷

Im Darstellungsmodell von Tolksdorf werden die beiden Hauptkonstituenten in „Speise“ und „Situation“ unterteilt. Somit wird auf der einen Seite die Frage nach dem *was* und *wie* gegessen wird, sowie die Zubereitung der Speisen behandelt und auf der anderen Seite die Faktoren *wann*, *wo* und unter welchen Umständen.²⁸

Zusammenfassend lässt sich festhalten, dass sich bei diesem Modell alle Konstituenten gegenseitig bedingen und voneinander abhängig sind. Eine Möglichkeit dieses Modell in der Forschung anzuwenden, wären Fragen

25 Vgl. Tolksdorf, Ulrich: Ernährung und soziale Situation. In: Valonen Niilo (Hrsg.): Ethnologische Nahrungsforschung, Vorträge des zweiten Internationalen Symposiums für ethnologische Nahrungsforschung, Helsinki 1975, S. 277 - 292, hier S. 279.

26 Vgl. Tolksdorf, Ulrich: Strukturalistische Nahrungsforschung: Versuch eines generellen Ansatzes. In: Ethnologia Europaea, 9 (1976), S. 64 - 85, hier S. 64 - 69.

27 Ebd. S. 70.

28 Vgl. Tolksdorf, 1976, S. 74 - 76.

nach dem Prestige und dem Stellenwert von einzelnen Speisen und Gerichten. Dagegen vernachlässigt werden in diesem Modell Fragen wie: „Wer bereitet das Essen vor?“ „Welche Bedeutung hat diese Person für die Mahlzeiten?“ Außerdem wird der gemeinschaftsstiftende Charakter und die Tischgemeinschaft als soziale Gemeinschaft ausgeklammert, weshalb Fragen nach Inklusion und Exklusion in diesem Modell wohl kaum beantwortet werden können.²⁹ Tolksdorf selbst sieht die größte Kritik an seinem Modell darin, dass es statisch ist und keine Wandlungsprozesse erfasst. Ihm geht es in seinem Darstellungsmodell nicht darum, die Ernährung im Laufe der Zeit zu erörtern und Veränderungen aufzuzeigen, sondern vielmehr um das Ernährungssystem selbst, welches zunächst isoliert konstituiert werden soll, ohne die historische Dimension zu beachten.³⁰ Wichtig für ihn ist der Systemcharakter, der sich in der Grundeinheit „Mahlzeit“ bildet.³¹

Mahlzeit und ihre vergemeinschaftende Funktion

Die Soziologin *Eva Barlösius*³² konstatiert die Mahlzeit sei eine soziale Institution, welche „Gemeinschaft, Zugehörigkeit und Anerkennung symbolisiert.“³³ Diese gemeinschaftsstiftende Funktion wird mit der etymologischen Betrachtung des Begriffs „Mahlzeit“ deutlich. Zunächst verweist die Autorin auf die griechische Bedeutung des Wortes „Mahl“, welches in seiner Ursprünglichkeit „Teilung“ bedeutet. Parallelen zieht sie hierbei zu dem altfranzösischen Begriff „compain“ (Genosse) als auch dem deutschen Wort „Kompanie“. Beide Begriffe lassen sich von dem lateinischen Ausdruck „companionum“ herleiten, welcher mit „Brotgenossenschaft“ übersetzt werden kann, da es „con“ und „panis“ miteinander verbindet.³⁴

Die Tatsache, dass Menschen die Nahrungsaufnahme in Gemeinschaft einnehmen, ist nach Barlösius in höchstem Maße erklärungsbedürftig.

29 Vgl. Schlegel-Matthies, 2011, S. 30f.

30 Vgl. Tolksdorf, 1976, S. 84f.

31 Vgl. Tolksdorf, Ulrich: Nahrungsforschung. In: Rolf W. Brednich (Hrsg.): Grundriß der Volkskunde. Einführung in die Forschungsfelder der Europäischen Ethnologie. Berlin 2001, S. 239-254, hier S. 243.

32 (* 1959).

33 Vgl. Barlösius, Eva: Soziologie des Essens. Eine sozial- und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung Weinheim/ München 2011, S. 173.

34 Vgl. Barlösius, 2011, S. 174.

Sowohl im Spiegel der Menschheitsgeschichte unter Berücksichtigung von Nahrungsmangel und Hunger betrachtet, als auch im „Vorrücken der Peinlichkeitsschwelle und der Schamgrenze“³⁵ bei anderen physisch veranlassten Bedürfnissen, wäre es verständlicher, dass sich Menschen zur Nahrungsaufnahme zurückziehen würden. Nach Barlösius gibt es hierbei drei Ansätze, wie sich die Mahlzeit als eine soziale Institution darstellen lasse. Erstens die Maßregelung und soziale Kontrolle der physischen Bedürfnisse, zweitens das gemeinsam Erwirtschaftete auch gemeinsam zu verzehren und drittens die Stilisierung bei Tisch, um die gemeinsame Mahlzeit über die physischen Bedürfnisse zu erheben.³⁶

Barlösius berücksichtigt in ihren Ausführungen auch die Perspektive der Zeit. Somit „meint Mahlzeit die Stunde, zu der man sich zu Tisch setzt, und die Dauer, die man dem Essen widmet“.³⁷ Hierbei wird von ihr bewusst die Länge der Mahlzeiten ausgeklammert, weil auch hier die gleichen sozialen Reglementierungen Gültigkeit haben. Barlösius konstatiert, dass erst ab dem 19. Jahrhundert von einem Standardmodell des Mahlzeitenrhythmus gesprochen werden kann. Dieses besteht aus drei Nahrungseinheiten, die über den Tag verteilt eingenommen werden: morgens, mittags und abends. Auch wenn es teilweise zu Abweichungen kommt, so hat sich dieses Modell fast flächendeckend, ungeachtet der sozialen Gruppe, etabliert. Dennoch bemerkt Barlösius, dass durch die immer stärker werdende Trennung von Arbeitsplatz und Haushalt und die daraus resultierende räumliche Distanz und die Verkürzung der Mittagspausen in Fabriken und Betrieben, die Mahlzeit zunehmend „zwischendurch“ als „Snacking“ eingenommen wird. Das traditionelle Mahlzeitemsystem verliert aber trotzdem weder an sozialer Gültigkeit noch an Verbindlichkeit.³⁸

Es kann festgehalten werden, dass die gemeinsame Mahlzeit ein Mittel zur Vergemeinschaftung ist. Kritisch betrachtet kann jedoch dieser

35 Vgl. Elias, Norbert: Über den Prozeß der Zivilisation. Soziogenetische und psychogenetische Untersuchungen, Bd. I: Wandlungen des Verhaltens in den weltlichen Oberschichten des Abendlandes. Frankfurt a. M. 1997, S. 226.

36 Vgl. Barlösius, 2011, S. 176 – 182.

37 Ebd. 2011, S. 188.

38 Vgl. Ebd. S. 188 – 191.

vergemeinschaftende Faktor zur sozialen Distinktion führen. Dies geschieht hauptsächlich durch eine außerordentlich starke Institutionalisierung, Normierung und Stilisierung der Mahlzeiten.

Nach *Georg Simmel*³⁹ orientieren sich die Gemeinsamkeiten beliebiger Kulturkreise immer an den niedrigsten Antrieben und Interessen der Menschen. Nach Simmel ist „von allem nun, was den Menschen gemeinsam ist, [...] das Gemeinsamste: daß [sic] sie essen und trinken müssen.“⁴⁰ Im Gegensatz dazu charakterisiert Simmel die Nahrungsaufnahme als eine in höchstem Maße egoistische Form menschlichen Handelns,⁴¹ denn es ist unmittelbar auf das Individuum beschränkt und das was ein Mensch isst, kann in keinem Fall von einem anderen gegessen werden. Gerade aus diesem Dualismus heraus lässt sich die stark sozialisierende Kraft der gemeinsamen Mahlzeit ableiten, denn während der Einnahme einer gemeinsamen Mahlzeit können Personen mit unterschiedlichen Interessen zusammenfinden. Durch dieses gemeinschaftsstiftende Element unterliegt die Mahlzeit Regeln zum Ablauf, zur Gestaltung und fordert von jedem Teilnehmer eine Regulierung seines Verhaltens. Hierbei verdeutlicht Simmel, dass, sobald eine Mahlzeit als soziologisches Konstrukt charakterisiert wird, sich diese „stilisierter, ästhetischer, überindividuell regulierter“⁴² gestaltet. Das Ziel der Einnahme einer gemeinsamen Mahlzeit ist es, diese über die Bedürfnisse des Einzelnen zu stellen, um so eine Überwindung der bloßen Nahrungsaufnahme zu gewährleisten. Diese überindividuelle Regulierung

39 (*1858 - †1918).

40 Vgl. Simmel, Georg: Soziologie der Mahlzeit. In: Georg Simmel: Das Individuum und die Freiheit. Essays. Berlin 1984, S. 205 - 211, hier S. 205.

41 Während Simmel die Nahrungsaufnahme als individuellen und egoistischen Akt beschreibt, der sich aber in der Gemeinschaft wiederfinden kann, sind Essen und Ernährung heute zugleich auch eine globale Angelegenheit. So kann diese These auch auf die Problematik von lokalen Möglichkeiten und globalen Auswirkungen angewendet werden: Siehe hierzu: Ploeger, Angelika/ Hirschfelder, Gunther/ Schönberger, Gesa: Die Zukunft auf dem Tisch. Analysen, Trends und Perspektiven der Ernährung von morgen: eine Einführung. In: Angelika Ploeger/ Gunther Hirschfelder/ Gesa Schönberger (Hrsg.): Die Zukunft auf dem Tisch. Analysen, Trends und Perspektiven der Ernährung von morgen. Wiesbaden 2011, S. 15-18, hier S. 16: „Die Nahrungskette, die Produktions- und Handelsbedingungen, die sich auf die Ernährung auswirken: auf Qualität, Menge und Verteilungsmöglichkeiten. Die Frage nach dem richtigen Weg, also danach, wie wir in Zukunft essen sollten, steht daher stets in einem Spannungsfeld aus lokalen Möglichkeiten und globalen

42 Vgl. Simmel, 1984, S. 206.

spiegelt sich zunächst in der Regelmäßigkeit der Mahlzeiten wider. Hierbei ist es notwendig, dass sich der Kreis an Teilnehmern zu einer bestimmten, festgelegten Zeit zusammenfindet. Simmel argumentiert weiter, dass durch diese Regelmäßigkeit eine erste Überwindung des Naturalismus stattfindet, da nun zu einer bestimmten Zeit gegessen wird und nicht jeder Einzelne isst, wenn er ein Hungergefühl verspürt. Es kommt dazu, dass es während der gemeinsamen Mahlzeit eine klare hierarchische Reihenfolge gibt, welche sich beispielsweise beim Darreichen der Speisen bemerkbar macht.⁴³

Einhergehend mit einer Sozialisierung der Mahlzeit, kommt es nach Simmel zu einer ästhetischen Stilisierung. Das heißt in den Kreisen, in denen die Nahrungsaufnahme nicht nur ausschließlich der Sättigung dient, befriedigt diese auch ästhetische Bedürfnisse. Die Basis dieser fortschreitenden Ästhetisierung sieht Simmel in der Verwendung von Essbesteck. Durch die aufgebaute Distanz zur Materie, wird das Individuelle auf ein Minimum reduziert und an dessen Stelle treten allgemein geltende normierte Formen beim gemeinsamen Speisen. Weitere Beispiele für die Ästhetisierung bei Tisch sind das Aussehen des Tafelbestecks, das Anrichten der Speisen sowie die räumlichen Gegebenheiten. Im Vordergrund eines ideal gedeckten Tisches stehen nach Simmel gedeckte Farben und klare Formen. Dennoch sollte ein Esstisch nicht einem geschlossenen Kunstwerk gleichen, sondern zum gemeinsamen Beisammensein einladen. Diese Maßregelung spiegelt sich auch in der Tischunterhaltung wider, deren Inhalt nicht über allgemeine Themen hinausgehen sollte. Je höher die soziale Klasse der Tafelrunde ist, desto stärker und präziser sind die genannten Regulierungen, und die gemeinsame Mahlzeit erscheint schnell als überreguliert.⁴⁴

Nach den Thesen von Simmel geht von der gemeinsamen Mahlzeit eine stark sozialisierende Kraft aus. In dem Maße wie die Mahlzeit gemeinschaftsstiftend wirkt, akzentuiert sie aber auch soziale und gesellschaftliche Unterschiede. Um die Zusammengehörigkeit der Tischgemeinschaft zu manifestieren und zu untermauern, können natürlich auch Gruppenmitglieder ausgeschlossen oder Bewerber erst gar nicht aufgenommen werden.

⁴³ Vgl. Simmel, 1984, S. 205 - 207.

⁴⁴ Ebd. S. 207 - 211.

Norbert Elias⁴⁵ skizziert in dem Kapitel „Über das Verhalten beim Essen“ in seinem Buch „Über den Prozess der Zivilisation. Soziogenetische und psychogenetische Untersuchungen“ den Wandlungsprozess des äußeren Essverhaltens. Hauptaugenmerk legt er hier auf die Untersuchung der verschiedenen französischen Gesellschaftsschichten und deren Umgang mit dem aufkommenden „zivilisierten“ Essens vom Mittelalter bis in die Neuzeit. Er macht deutlich, dass eine derartige Ausdehnung des standardisierten Essverhaltens nur möglich ist, wenn die gesellschaftlichen Strukturen dies zulassen.

Es benötigt demnach einen Gesellschaftskreis, welcher „Gebräuche, Verhaltensweisen und Moden“⁴⁶ modelliert und einen weiteren, welcher diese Modelle rezipiert und umwandelt. Folglich ist „Essen Teil einer sehr umfassenden Wandlung der menschlichen Empfindungen und Haltungen.“⁴⁷ Beim Zivilisierungsprozess des standardisierten Essverhaltens war es der aristokratisch-höfische Kreis, welcher jenen Standard vorgab, der für die zivilisierte Gesellschaft der Gegenwart üblich ist.⁴⁸

Ähnlich wie Georg Simmel, sieht auch Norbert Elias in der gemeinsamen Mahlzeit eine soziale Institution, die ein physisches Bedürfnis in eine kulturelle Angelegenheit transformiert. Jedoch konträr zu Simmel sieht Elias den sozialen Distinktionscharakter einer gemeinsamen Mahlzeit bereits in deren Gestaltung. Er geht davon aus, dass die Überwindung des Naturalismus nicht nur durch eine zunehmende Stilisierung forciert wird, sondern dass „die Durchformung des alltäglichen Verhaltens [...] nie ganz ihre Bedeutung als Instrument der sozialen Auszeichnung“⁴⁹ verliert.

Elias beschreibt in seinen Untersuchungen soziale Motive, die bei der Zivilisierung der Mahlzeiten eine Rolle spielen. Dabei können beispielsweise die zunehmende Verfeinerung der Verhaltensweisen bei Tisch, die Regulierung der Essgebärden oder die Normierung der Tischgespräche genannt werden.

45 (*1897 - †1990).

46 Vgl. Elias, 1997, S. 226.

47 Ebd. S. 247.

48 Vgl. Ebd. S.224 – 228.

49 Ebd. S. 233f.

Denn nach Elias repräsentiert der Wandel der Verhaltensweisen bei Tisch einen Prozess der Zivilisation. Diese Entwicklungslinie verdeutlicht, dass die Veränderungen der Rituale Antworten auf die Bewegungen des Zusammenseins sind. Jedoch ist es auch ein Zeichen des „Vorrückens der Peinlichkeitsschwelle und der Schamgrenze“⁵⁰. Somit sind für Elias „die Verhaltensformen beim Essen [...] nichts Isolierbares. Sie sind ein Ausschnitt – ein sehr charakteristischer Ausschnitt – aus dem Ganzen der gesellschaftlich gezüchteten Verhaltensformen.“⁵¹

Zusammenfassend lässt sich festhalten, dass Elias den gemeinschaftsstiftenden Charakter der gemeinsamen Mahlzeit nicht außer Acht lässt, dennoch wird deutlich, dass durch die zunehmende Stilisierung der Nahrungsaufnahme die sozialen Unterschiede und damit die soziale Distinktion stärker betont wird.

Mahlzeit ist nicht gleich Mahlzeit

Bei einer wissenschaftlichen Betrachtung der gemeinsamen Mahlzeit sollte auf der einen Seite eine Unterscheidung zwischen alltäglichen und außeralltäglichen Mahlzeiten vollzogen werden und auf der anderen Seite der Unterschied zwischen einer häuslichen Tischgemeinschaft und der außerhalb des Haushaltes eingenommenen Mahlzeiten⁵² Beachtung finden.

Die alltägliche und die außeralltägliche Mahlzeit⁵³ unterscheidet sich primär in

⁵⁰ Vgl. Elias, 1997, S. 226.

⁵¹ Ebd. S. 179.

⁵² Definitionsmöglichkeit von Außer-Haus-Verzehr in: Rückert-John, Jana/ John, René/ Niessen, Jan: Nachhaltige Ernährung außer Haus – der Essalltag von morgen. In: Angelika Ploeger/ Gunther Hirschfelder/ Gesa Schönberger (Hrsg.): Die Zukunft auf dem Tisch. Analysen, Trends und Perspektiven der Ernährung von morgen. Wiesbaden 2011, S. 41-55, hier S. 44: „Außer-Haus-Verzehr bezeichnet alle Esshandlungen, die außerhalb der eigenen Wohnung stattfinden, wobei die Nahrungsmittel und Getränke nicht von zu Hause mitgenommen werden.“.

⁵³ Den vermutlich umfangreichsten Überblick über die alltägliche und außeralltägliche Tischgemeinschaft gibt Max Weber in: Weber, Max: Wirtschaft und Gesellschaft. Grundriß der verstehenden Soziologie. Tübingen 2002. Des Weiteren soll an dieser Stelle darauf hingewiesen werden, dass in der Literatur oftmals die Begriffe „Tischgemeinschaft“ und „Mahlzeit“ synonym verwendet werden. Bei der „Tischgemeinschaft“ kennen sich die teilnehmenden Personen persönlich und durch das gemeinsame Essen wird die entstandene Gruppen immer wieder neu bestätigt und stabilisiert. Bei der „Mahlzeit“ wird jedoch von einer sozialen Institution ausgegangen, die aus den allgemeingültigen Regeln über den Ablauf des gemeinsamen Essens besteht und unabhängig von den jeweiligen Teilnehmern ihre Geltung hat. Eine Form von Vermischung von „Tischgemeinschaft“ und „Mahlzeit“ ist dann gegeben, wenn von der „gemeinsamen Mahlzeit“ gesprochen wird. Hierbei spielen dann sowohl die Assoziation von Gemeinschaft und Mitgliedschaft mit rein, als auch der Aspekt der sozialen Institution.

einem Punkt: Die alltägliche und die außeralltägliche Mahlzeit⁵⁴ unterscheidet sich primär in einem Punkt:

Die alltägliche und die außeralltägliche Mahlzeit⁵⁵ unterscheidet sich primär in einem Punkt: Die alltägliche Mahlzeit hat hauptsächlich den Zweck der Befriedigung des Nahrungsbedürfnisses. Bei den außeralltäglichen Mahlzeiten ist das Nahrungsbedürfnis sekundär und die sozialen Qualitäten und der gemeinschaftsstiftende Charakter einer Mahlzeit rückt in den Vordergrund. Bei den alltäglichen Tischgemeinschaften ist der Prototyp die privat-familiäre Tischgemeinschaft. Jedoch können hierzu auch weitere Gruppen hinzugefügt werden, die einen relativ hohen Grad an Stabilität und Verbindlichkeit vorweisen, wie beispielsweise Studenten, die in der Mensa gemeinsam essen oder Arbeitskollegen, die sich in der Kantine treffen oder Schüler, die gemeinsam die Schulkantine aufsuchen.⁵⁶

An dieser Stelle wird deutlich, dass die gemeinsame Mahlzeit als soziale Institution nicht an Bedeutung verliert, sondern dass sich die Menschen der sozialen Qualitäten einer Tischgemeinschaft bewusst sind. Die Auslagerung der alltäglichen Mahlzeit aus den Familien hat verschiedene Ursachen. Die Veränderung hängt mit den Modernisierungsprozessen in der Gesellschaft zusammen. Zunächst können Prozesse genannt werden, die von außen auf den familiären Haushalt einwirken. Der markanteste Punkt ist die zunehmende

54 Den vermutlich umfangreichsten Überblick über die alltägliche und außeralltägliche Tischgemeinschaft gibt Max Weber in: Weber, Max: Wirtschaft und Gesellschaft. Grundriß der verstehenden Soziologie. Tübingen 2002. Des Weiteren soll an dieser Stelle darauf hingewiesen werden, dass in der Literatur oftmals die Begriffe „Tischgemeinschaft“ und „Mahlzeit“ synonym verwendet werden. Bei der „Tischgemeinschaft“ kennen sich die teilnehmenden Personen persönlich und durch das gemeinsame Essen wird die entstandene Gruppe immer wieder neu bestätigt und stabilisiert. Bei der „Mahlzeit“ wird jedoch von einer sozialen Institution ausgegangen, die aus den allgemeingültigen Regeln über den Ablauf des gemeinsamen Essens besteht und unabhängig von den jeweiligen Teilnehmern ihre Geltung hat. Eine Form von Vermischung von „Tischgemeinschaft“ und „Mahlzeit“ ist dann gegeben, wenn von der „gemeinsamen Mahlzeit“ gesprochen wird. Hierbei spielen dann sowohl die Assoziation von Gemeinschaft und Mitgliedschaft mit rein, als auch der Aspekt der sozialen Institution.

55 Den vermutlich umfangreichsten Überblick über die alltägliche und außeralltägliche Tischgemeinschaft gibt Max Weber in: Weber, Max: Wirtschaft und Gesellschaft. Grundriß der verstehenden Soziologie. Tübingen 2002. Des Weiteren soll an dieser Stelle darauf hingewiesen werden, dass in der Literatur oftmals die Begriffe „Tischgemeinschaft“ und „Mahlzeit“ synonym verwendet werden. Bei der „Tischgemeinschaft“ kennen sich die teilnehmenden Personen persönlich und durch das gemeinsame Essen wird die entstandene Gruppe immer wieder neu bestätigt und stabilisiert. Bei der „Mahlzeit“ wird jedoch von einer sozialen Institution ausgegangen, die aus den allgemeingültigen Regeln über den Ablauf des gemeinsamen Essens besteht und unabhängig von den jeweiligen Teilnehmern ihre Geltung hat. Eine Form von Vermischung von „Tischgemeinschaft“ und „Mahlzeit“ ist dann gegeben, wenn von der „gemeinsamen Mahlzeit“ gesprochen wird. Hierbei spielen dann sowohl die Assoziation von Gemeinschaft und Mitgliedschaft mit rein, als auch der Aspekt der sozialen Institution.

56 Vgl. Barlösius, 2011, S. 191f.

räumliche Trennung von Haushalt und Arbeitsplatz. Dies stellt die Menschen vor die Herausforderung, neue soziale Formen zu entwickeln. Forciert wird diese Entwicklung durch die Auslagerung von weiteren Aufgaben aus dem Haushalt in öffentliche Institutionen wie Schulen, Kindergärten etc. Ein weiterer Faktor sind Entwicklungslinien, welche den Individualisierungsprozess maßgeblich beeinflussen. Oft sind es Emanzipationsbestrebungen, die bedingen, sozial vorgeprägte Handlungsräume zu verlassen, um auf diese Weise neue soziale Formen zu gestalten. Erkennungszeichen dafür sind unter anderem: „sprunghafte Zunahme der Menschen, die alleine leben, Lockerung der traditionell festen Familienstrukturen, Wandlungen des weiblichen Selbstverständnisses und die zunehmende Freizeitorientierung.“⁵⁷ Auswirkung dieser Entwicklung ist das infrage stellen traditioneller Lebensformen und die Suche nach innovativen Formen. Dadurch wird unter anderem auch die familiäre Mahlzeitenordnung von den geplanten Freizeitaktivitäten abhängig. Während es sich bei den genannten Entwicklungen um soziale Prozesse gehandelt hat, ermöglichen auch technische Veränderungen neue soziale Gestaltungsräume. So gibt es heutzutage keine technischen Bedingungen mehr, die ein gemeinsames Essen notwendig machen, beispielsweise im Hinblick auf eine aufwendige Zubereitung der Speisen. Durch den hohen Verarbeitungsgrad von Lebensmitteln in Form von Tiefkühlware, ist ein Gericht sofort verfügbar der Hunger kann zu jeder Zeit individuell gestillt werden, ohne aufwendig zu kochen Selbstverständlich bedingen sich technische Erneuerungen und sozialer Wandel.⁵⁸

Für den Außer-Haus-Verzehr gibt es ein schier unüberschaubares Angebot an Möglichkeiten. Neben den klassischen Gaststätten, Restaurants und Schnellgaststätten, Bäckereien und Imbissen, gehören auch die Gemeinschaftsverpflegung in Kantinen oder Mensen dazu. Während bei jüngeren Menschen der Zeitfaktor mit einem Zeitgewinn im Vordergrund steht, liegt der Grund für einen Außer-Haus-Verzehr bei älteren Personen beim Genuss, für den man sich gerne Zeit nimmt.⁵⁹ Die Entwicklung des

⁵⁷ Vgl. Barlösius, 2011, S. 197.

⁵⁸ Vgl. Ebd. S. 196f.

⁵⁹ Vgl. Hübner 2009, S. 22 – 25.

Außer–Haus–Verzehrs wird vermutlich immer mehr an Wachstum gewinnen, wobei damit zu rechnen sein wird, dass es eine größere Ausdifferenzierung der Angebote und Darreichungsformen geben wird.⁶⁰

Neben der alltäglichen Mahlzeit, die entweder im privat-familialen Raum oder in neu formierten Tischgemeinschaften eingenommen werden, gibt es die außeralltägliche Mahlzeit, die einen hohen Grad sozialer Qualitäten aufweist und für die Demonstration und Festigung des Zusammengehörigkeitsgefühls steht. Der Grad an Verbindlichkeit und Normierung kann bei einer außeralltäglichen Mahlzeit schwanken. Dies hängt unter anderem davon ab, ob die Mahlzeit eher einen gemeinschaftsstiftenden oder gesellschaftsstiftenden Charakter aufweist. Ob sie beispielsweise auf religiösen, ethnischen oder politischen Inhalten, oder auf gemeinsamen Interessen wirtschaftlicher oder rechtlicher Natur basiert. Bei ersterem werden die Mahlzeiten demnach in feste Tischgemeinschaften verwandelt und im zweiten Fall bleibt die gemeinsame Mahlzeit als soziale Institution, die relativ unabhängig von persönlichen Beziehungen ist. Auch wenn sich Personen im Alltag nicht nahe stehen, kann eine gemeinsame Mahlzeit sie auf eine bestimmte Zeit, für einen bestimmten Zweck miteinander verbinden. Somit werden außeralltägliche Mahlzeiten und die damit verbundenen sozialen Qualitäten zum Zweck der Repräsentation genutzt.⁶¹

Diese Funktionalisierung der Mahlzeit wird durch drei Eigenschaften unterschieden. Zum einen wird das Zusammengehörigkeitsgefühl gefördert. Diese Form findet sich beispielsweise in religiösen Mahlzeiten, die alle großen Weltreligionen kennen und ausüben. Beispielsweise im Christentum das Abendmahl, bei dem sich die Gläubigen in Gemeinschaft ihrem Glauben versichern und diesen gemeinsam bekunden. Zum anderen zur Besiegelung von Rechtsakten und Friedensbündnissen. Hierbei spielt die gemeinsame Mahlzeit deshalb eine wichtige Rolle, da sich die Beteiligten dadurch ihr gegenseitiges Einverständnis bestätigen. Veranschaulicht wird

⁶⁰ Vgl. Rückert-John, Jana/ John, René/ Niessen, Jan: Nachhaltige Ernährung außer Haus – der Essalltag von morgen. In: Angelika Ploeger/ Gunther Hirschfelder/ Gesa Schönberger (Hrsg.): Die Zukunft auf dem Tisch. Analysen, Trends und Perspektiven der Ernährung von morgen. Wiesbaden 2011, S. 41-55, hier S. 45.

⁶¹ Vgl. Barlösius, 2011, S. 201 - 203.

dies beispielsweise bei Festbanketten zu Vertragsunterzeichnungen. Und als letzte Eigenschaft ist die Toleranz und Anerkennung gemeinsamer Interessen und sozialer Ebenbürtigkeit, die durch eine gemeinsame Nahrungsaufnahme repräsentiert werden kann. Dabei liegt der Schwerpunkt auf der Bestätigung der Gemeinschaft, durch Ausschluss gegenüber Dritten.⁶²

Einfluss der Entstrukturierung des Alltags auf die gemeinsame Mahlzeit

Die Entwicklung der gemeinsamen Mahlzeit hängt stark von der zunehmenden Entstrukturierung des Tagesablaufs ab. So ist neben einem gesellschaftlichen Wertewandel eine Veränderung des Alltags und dessen Ablauf zu beobachten. Die Tagesabläufe verlieren an Struktur, was nicht zuletzt darauf zurückzuführen ist, dass Mahlzeiten zunehmend dann eingenommen werden, wenn Bedarf besteht und nicht zu festgelegten Zeiten. Die Gründe für eine zunehmende Entstrukturierung der Tagesabläufe bei den betroffenen Altersgruppen lässt sich anhand von längeren Arbeitszeiten, zunehmender Flexibilität und Mobilität im Berufsleben und der daraus resultierenden Tatsache, dass sich der Alltag den beruflichen Bedingungen anpasst, erklären.

Die geforderte Flexibilisierung im Berufsleben hat demnach aber auch Auswirkungen auf die gesamte Gestaltung der Tagesabläufe genommen, da Zeit als Ressource gesehen wird, die möglichst frei und spontan gestaltet werden will oder muss. Feste Strukturen im Beruf und im Privatleben weichen, vor allem bei der jüngeren Generation einem möglichst wenig festgelegten Schema, das immer neue mögliche Optionen im Auge behält.

Die Abnahme der Regelmäßigkeiten im Alltag verhindert eine geordnete Mahlzeitenstruktur, denn eine Entstrukturierung führt zu einem Wandel der Gewohnheiten. Demnach können nur diejenigen, die einen weitgehend regelmäßigen Alltag vorweisen, den Mahlzeiten im Tagesablauf einen bestimmten Rhythmus verleihen. Dagegen fehlt den „Entstrukturierten“ meistens die Möglichkeit sich nach ihren eigenen Vorstellungen im Alltag zu ernähren. Die Nahrungsaufnahme folgt somit nicht einem individuellen

⁶² Vgl. Ebd. S. 202.

Hungergefühl, persönlichen Präferenzen oder festgelegten Zeiten, sondern wird in bestimmten Zeitfenstern im Tagesablauf „eingebaut“. Laut der Nestlé Studie essen 43 % dann, wenn es die Zeit zulässt, 31 % bei einem wachsenden Hungergefühl und lediglich jeder Fünfte zu festgelegten Tageszeiten.⁶³

Veränderte Familienstrukturen – Auflösung der Tischgemeinschaft?

Die Thematik der familialen Ernährungsversorgung und der Verzehrsituation weist zwei entgegen gesetzte Trends auf: Auf der einen Seite sind es Thesen, die eine Auflösung der typischen Mahlzeitenstruktur von drei Hauptmahlzeiten prognostizieren. Dieser Ansatz basiert unter anderem darauf, dass beispielsweise schon das Frühstück als warme Mahlzeit am Tag seinen Stellenwert verloren hat und nun in der Form der Brotzeit eingenommen wird. Ein weiterer Punkt ist die Verschiebung der warmen Mahlzeit vom Mittag- zum Abendessen.⁶⁴ Weitere Gründe dafür sind das zunehmende Aufkommen der Essensaufnahme durch Fast Food, technische Erneuerungen im Haushalt und allgemeine gesellschaftliche Veränderungen wie beispielsweise die zunehmende Trennung von Arbeitsplatz und privatem Haushalt, die wachsende Individualisierung, basierend auf einer zunehmenden Mobilität, das Loslösen von traditionellen und sozialen Gebilden, die Wandlung von Fremdwängen in Selbstzwänge⁶⁵ und ein verändertes Rollenbild der Frau. Die Entwicklung eines neuen Selbstverständnisses der Frau basiert zeitlich betrachtet auf der Entstehung von sozialen Gruppen Ende der 1960er-Jahre. Diese Bewegungen brachten neue Wertvorstellungen in den Bereichen Politik, Bildung, Beruf, aber auch private Beziehungsgebilde in den öffentlichen Diskurs. Dieses neue Frauenbild ist jedoch unter keinen Gesichtspunkten ein geschlossenes, einheitliches und unveränderliches Gebilde. Frauen, die sowohl Familie als auch Beruf miteinander vereinbaren, können als eine Art Gelenk zwischen gesellschaftlichen und individuellen

⁶³ Vgl. Nestlé Studie 2011: So is(s) Deutschland. Ein Spiegel der Gesellschaft. Nestlé Deutschland AG (Hg.), Frankfurt 2011, S. 21f.

⁶⁴ Vgl. Prahl, Hans-Werner/ Setzwein, Monika: Soziologie der Ernährung. Opladen 1999, S. 186f.

⁶⁵ Vgl. Wilke, Sabine: Die verspeiste Esskultur. Nahrung und Nahrungstabus. Marburg 2005, S. 99f.

Ansprüchen und Widersprüchen bezeichnet werden.⁶⁶ Während heute fast ausschließlich nach der Mahlzeitenordnung Frühstück-Mittagessen-Abendessen gespeist wird, kann eine Verschiebung der Wichtigkeit dieser einzelnen Mahlzeiten herausgearbeitet werden. In der frühen bäuerlichen Gesellschaft war das Frühstück die wichtigste Mahlzeit am Tag. Doch schon in den 1950er- und 1960er-Jahren kann von einem beginnenden Verschwinden der Wichtigkeit des Frühstücks gesprochen werden. Der Fokus verschob sich und das Mittagessen bekam einen höheren Stellenwert im Alltag der Gesellschaft. Angelehnt an Michael Wildt zeigt eine Gegenüberstellung der einzelnen Mahlzeiten in den 1950er-Jahren und der Gegenwart diese Entwicklung. Er unterscheidet das Frühstück in ein erstes, das vornehmlich zu Hause eingenommen wird und ein zweites Frühstück, welches als Kaffeepause mit einer Kleinigkeit zu Essen an der Arbeitsstelle stattfindet. Während das erste Frühstück in den 1950er-Jahren zwar noch relativ wichtig ist und nur langsam an großer Aufmerksamkeit verliert, so wird es in der heutigen Zeit meist als weniger wichtig eingestuft und kann auch während des Gangs zur Arbeit, in Form eines belegten Brötchens mit einem Kaffee zum Mitnehmen bei einem kurzen Besuch in einer Bäckerei, erledigt werden. Jedoch musste auch das Mittagessen in der Entwicklung der Mahlzeiten seine Bedeutsamkeit im Alltag einbüßen. Während in den 1950er-Jahren das Mittagessen als sehr wichtig eingestuft wurde und nur dann eine untergeordnete Rolle spielte, falls dieses nicht gemeinsam eingenommen werden konnte, gilt es in der heutigen Zeit fast ausschließlich zur Nahrungsaufnahme. Anders verhält es sich mit dem Abendessen, welches zunehmend an Relevanz gewonnen hat und das reine Stillen der physischen Bedürfnisse dem genussvollen Essen Platz machte.

Dieser Entstrukturierung des Tages erscheint es zunehmend schwieriger, oftmals unmöglich, im Alltag gemeinsames Essen im Kreis der Familie zu organisieren. Daher sollte den Bemühungen vieler berufstätiger Eltern oder alleinerziehender Mütter und Väter Respekt entgegengebracht werden. Sie

⁶⁶ Vgl. Steenbuck, Giesela: Die Emanzipation der Mütter. Lebensansprüche und Lebensqualität zwischen traditionellem und modernem Frauenbild. In: In: Irmhild Ketschau/ Barbara Methfessel (Hrsg.): Hausarbeit gesellschaftlich oder privat? Entgrenzungen – Wandlungen – Alte Verhältnisse. Baltmannsweiler 1991, S. 41 – 62, hier S. 50f. und 58f.

versuchen in vielfältigen Anstrengungen gemeinsames Essen zum Beispiel bei Großeltern zu organisieren, Halbfertiggerichte für zeitsparendes Kochen zu verwenden oder vor zu kochen.

Auf der anderen der etwas positivere Blick, welcher die kulturelle Persistenz fester Mahlzeitsysteme betont.⁶⁷ Dies würde bedeuten, dass es keine Auflösung der Tischgemeinschaft gibt, sondern lediglich einen Fächer an Variationen.⁶⁸ Die Tatsache, dass es immer noch feste Essenszeiten gibt und dass die gemeinschaftliche Mahlzeit positiver bewertet wird als das individualisierte Essen, lässt trotzdem Raum für Spekulationen bezüglich Raum und Zeit der Mahlzeiten, die Unterscheidung von Wochenende und Werktagen und welche Mahlzeiten haushaltsextern oder haushaltsintern eingenommen werden.⁶⁹

Beide Thesen basieren auf der Vorstellung einer idealen Familienmahlzeit. Die Mahlzeit als ein soziales Gebilde, welches Familie überhaupt erst herstellt und welches es dann zu bewahren gilt. In Kochbüchern und Haushaltsratgebern wird dieses Ideal bis in die 1960er-Jahre proklamiert.⁷⁰ Des Weiteren wird durch Film, Fernsehen und Werbung dem Mensch eine gemeinsame Mahlzeit vor Augen geführt, die schon in den 1970er-Jahren nicht der Realität entsprach. Schon zu jener Zeit saßen nur noch etwa 15 % der Familien zu allen drei Hauptmahlzeiten zusammen.⁷¹ Die deutsche Gesellschaft für Ernährung stellt in dem 1976 erschienen Bericht jedoch fest, dass 75 % der Haushalte in Deutschland am Wochenende alle drei Mahlzeiten gemeinsam einnehmen. Dies verdeutlicht ein weiteres Mal die hohe Wertschätzung der gemeinsamen Mahlzeit, aber auch die Unvereinbarkeit damit im alltäglichen Leben.⁷² Diese Idealvorstellung der gemeinsamen Mahlzeit, die gekennzeichnet ist von unbeschränkter gemeinsamer Zeit, einem geschmackvoll gedeckten Tisch und einer gepflegten Kommunikation, entstammt dem Familien- und Mahlzeitenbild der bürgerlichen Kleinfamilie in der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts.⁷³

67 Vgl. Leonhäuser, 2009, S. 89.

68 Vgl. Prahl, 1999, S. 186.

69 Vgl. Leonhäuser, 2009, S. 89.

70 Vgl. Schlegel-Matthies, Kirsten: Die Tischgemeinschaft vor dem Aus? „Liebe geht durch den Magen“. Mahlzeit und Familienglück im Wandel der Zeit. In: Der Bürger im Staat: Nahrungskultur, Essen und Trinken im Wandel, 4 (2002), S. 208 – 212, hier S. 209.

71 Vgl. Schlegel-Matthies, 2011, S. 27 – 35.

72 Vgl. DGE – Deutsche Gesellschaft für Ernährung (Hrsg.): Ernährungsbericht 1976. Frankfurt a. M. 1976, S. 415.

73 Vgl. Schönberger, 2011, S. 39f.

Resümee

Es kann festgehalten werden, dass aus der Sicht eines Kulturpessimisten eine zunehmende Auflösung der Tischgemeinschaft im Familienverbund zu beobachten ist. Das vorherrschende Bild von der kochenden Mutter in der Küche als Symbol für Liebe und Fürsorge und der gedeckte Tisch als Assoziation für Gemeinschaft stehen diametral den aktuellen Ernährungstrends gegenüber: Immer weniger Menschen nehmen die Mittagsmahlzeit im Kreise der Familie ein, oder kochen täglich selbst.⁷⁴ Die ohnehin dichotom geprägte Esskultur wurde in den letzten Jahrzehnten mit weiterem Input genährt, zugleich jedoch war damit im Zuge der allgemeinen Individualisierung ein steigender Bedeutungsverlust der Mahlzeit als gemeinschaftsfördernde Kulturhandlung verbunden.⁷⁵ Essen und Trinken formatieren sich zu einem Art Vehikel zur Demonstration des eigenen Lebensstils. Denn die Esskultur wird bewusst nach außen demonstriert.⁷⁶

Kulturoptimisten sehen in der Bedrohung dieser traditionellen gemeinsamen Familienmahlzeit die Chance, Alternativen zu suchen, die dem möglichen Verlust der Sozialisation entgegenwirken.⁷⁷ Sowohl Eltern, als auch Schulen, Kantinen, Mensen und sonstige Gemeinschaftsverpflegungen sind angehalten diesen Alternativen nachzugehen. Beispielsweise in der Etablierung neuer Essrituale oder aus der gemeinsamen Mahlzeit ein alle Sinne ansprechendes, gemeinschaftliches Erlebnis zu machen.⁷⁸

Dennoch ist nicht von der Hand zu weisen, dass soziodemographische und soziokulturelle Veränderungen massiv auf die Entwicklung der

⁷⁴ Vgl. Schäfer, Susanne: Was wir täglich anrichten. In: ZEIT Spezial. Mahlzeit. Was die Deutschen wirklich essen, 26 (2014), S. 6 – 8, hier: S. 7.

⁷⁵ Strobel, 2011, S. 117.

⁷⁶ Vgl. Anders, 1987, S. 165.

⁷⁷ Vgl. Rückert-John, Jana/ John, René/ Niessen, Jan: Nachhaltige Ernährung außer Haus – der Essalltag von morgen. In: Angelika Ploeger/ Gunther Hirschfelder/ Gesa Schönberger (Hrsg.): Die Zukunft auf dem Tisch. Analysen, Trends und Perspektiven der Ernährung von morgen. Wiesbaden 2011, S. 41-55, hier S. 43.

⁷⁸ Vgl. Wahl, Stefanie/ Schulte, Martin: Plädoyer für eine veränderte Ernährung und Esskultur. In: Angelika Ploeger/ Gunther Hirschfelder/ Gesa Schönberger (Hrsg.): Die Zukunft auf dem Tisch. Analysen, Trends und Perspektiven der Ernährung von morgen. Wiesbaden 2011, S. 373-387, hier S. 385. Ergänzend siehe hierzu: Prahll, Hans-Werner/ Setzwein, Monika: Soziologie der Ernährung. Opladen 1999, S. 59: „Denn in dem Maße, in dem moderne Gesellschaften nicht mehr alltäglich mit Armut, Hunger und Tod konfrontiert sind, weil sie immer mehr auch zu Sicherheits- und Versicherungsgesellschaften werden, erhält ‚Erlebnis‘ eine spezifische Qualität.“

Mahlzeitenstrukturen Einfluss nehmen. Dazu zählen die zunehmende Alterung der Bevölkerung und eine wachsende Bindungslosigkeit, repräsentiert durch die vielen Single- und Kleinhaushalte. Ferner ist es die zunehmende Erwerbstätigkeit der Frau, damit einhergehend die vermehrte Verwendung von Convenience-Produkten und Tiefkühlkost im Alltag und die immer mehr geforderte berufliche und private Flexibilität und Mobilität.⁷⁹ Dennoch sollte berücksichtigt werden, dass sich geregelte Essenszeiten und die gemeinsame Mahlzeit bei beruflichem Stress und privaten Sorgen positiv auf das Ernährungsverhalten der Menschen auswirken, die Gruppenidentität festigen, und zudem helfen einen Ausgleich zu finden. Das gemeinsame Essen kann somit zur Kompensation dienen, wenn der Mensch auf bewährte Verhaltensmuster zurückgreifen möchte, um sich daraus ein Schloss der Sicherheit zu bauen.⁸⁰

Andrea Göser, studierte von 2008 – 2011 Kunst- und Kulturgeschichte und Geschichte an der Universität Augsburg. Im Anschluss folgte ihr Masterstudium Kunst- und Kulturgeschichte.

Dieser Aufsatz basiert auf ihrer Masterarbeit „Alte Last? Gesellige Rast? Die gemeinsame Mahlzeit und ihre soziale Bedeutung im Wandel.“

Literaturverzeichnis

Literatur

Axel Springer Verlag AG/ Marketing Anzeigen (Hrsg.): Tiefkühlkost, Konserven, Fertiggerichte. Berlin 1978.

Barlösius, Eva: Soziologie des Essens. Eine sozial- und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung. Weinheim/ München 2011.

Bayer, Otto/ Kutsch, Thomas/ Ohly, H. Peter: Ernährung und Gesellschaft. Forschungsstand und Problembereich. Opladen 1999.

DGE – Deutsche Gesellschaft für Ernährung (Hrsg.): Ernährungsbericht 1976. Frankfurt a. M. 1976.

Douglas, Mary: Deciphering a Meal. In: Daedalus. Journals of the American Academy of Arts and Science, Ort unbekannt 1972.

Duden, Bedeutungswörterbuch, Mannheim/ Leipzig/ Wien 2002.

Elias, Norbert: Über den Prozeß der Zivilisation. Soziogenetische und psychogenetische Untersuchungen, Bd. 1: Wandlungen des Verhaltens in den weltlichen Oberschichten des Abendlandes. Frankfurt a. M. 1997.

Legarth, Janina: Die Ernährung in der Moderne. Soziale, ökologische und ökonomische Verflechtungen unserer Ernährung. Saarbrücken 2007.

⁷⁹ Vgl. Wahl, 2011, S. 385.

⁸⁰ Vgl. Hirschfelder, 2001, S. 238.

Mauss, Marcel: Die Gabe. Frankfurt 1968.

Nestlé Studie 2011: So is(s) Deutschland. Ein Spiegel der Gesellschaft. Nestlé Deutschland AG (Hg.), Frankfurt 2011.

Ploeger, Angelika/ Hirschfelder, Gunther/ Schönberger, Gesa: Die Zukunft auf dem Tisch. Analysen, Trends und Perspektiven der Ernährung von morgen: eine Einführung. In: Angelika Ploeger/ Gunther Hirschfelder/ Gesa Schönberger (Hrsg.): Die Zukunft auf dem Tisch. Analysen, Trends und Perspektiven der Ernährung von morgen. Wiesbaden 2011, S. 15-18.

Prahl, Hans-Werner/ Setzwein, Monika: Soziologie der Ernährung. Opladen 1999.

Rückert-John, Jana/ John, René/ Niessen, Jan: Nachhaltige Ernährung außer Haus – der Essalltag von morgen. In: Angelika Ploeger/ Gunther Hirschfelder/ Gesa Schönberger (Hrsg.): Die Zukunft auf dem Tisch. Analysen, Trends und Perspektiven der Ernährung von morgen. Wiesbaden 2011, S. 41-55.

Schäfer, Susanne: Was wir täglich anrichten. In: ZEIT Spezial. Mahlzeit. Was die Deutschen wirklich essen, 26 (2014), S. 6 – 8.

Schlegel-Matthies, Kirsten: Die Tischgemeinschaft vor dem Aus? „Liebe geht durch den Magen“. Mahlzeit und Familienglück im Wandel der Zeit. In: Der Bürger im Staat: Nahrungskultur, Essen und Trinken im Wandel, 4 (2002), S. 208 – 212.

Schlegel-Matthies, Kirsten: Mahlzeit im Wandel – die Entideologisierung einer Institution. In: Gesa Schönberger/ Barbara Methfessel (Hrsg.): Mahlzeiten. Alte Last oder neue Lust? Wiesbaden 2011, S. 27-38.

Simmel, Georg: Soziologie der Mahlzeit. In: Georg Simmel: Das Individuum und die Freiheit. Essays. Berlin 1984, S. 205 – 211.

Steenbuck, Giesela: Die Emanzipation der Mütter. Lebensansprüche und Lebensqualität zwischen traditionellem und modernem Frauenbild. In: In: Irmhild Kettschau/ Barbara Methfessel (Hrsg.): Hausarbeit gesellschaftlich oder privat? Entgrenzungen – Wandlungen – Alte Verhältnisse. Baltmannsweiler 1991, S. 41 – 62.

Tolksdorf, Ulrich: Ernährung und soziale Situation. In: Valonen Niilo (Hrsg.): Ethnologische Nahrungsforschung. Vorträge des zweiten Internationalen Symposiums für ethnologische Nahrungsforschung. Helsinki 1975, S. 277 – 292.

Tolksdorf, Ulrich: Nahrungsforschung. In: Rolf W. Brednich (Hrsg.): Grundriß der Volkskunde. Einführung in die Forschungsfelder der Europäischen Ethnologie. Berlin 2001, S. 239-254.

Tolksdorf, Ulrich: Strukturalistische Nahrungsforschung: Versuch eines generellen Ansatzes. In: Ethnologia Europaea, 9 (1976), S. 64 – 85.

Wahl, Stefanie/ Schulte, Martin: Plädoyer für eine veränderte Ernährung und Esskultur. In: Angelika Ploeger/ Gunther Hirschfelder/ Gesa Schönberger (Hrsg.): Die Zukunft auf dem Tisch. Analysen, Trends und Perspektiven der Ernährung von morgen. Wiesbaden 2011, S.373-387.

Weber, Max: Wirtschaft und Gesellschaft. Grundriß der verstehenden Soziologie. Tübingen 2002.

Wiegmann, Günter: Alltags- und Festspeisen in Mitteleuropa. Innovationen, Strukturen und Regionen vom späten Mittelalter bis zum 20. Jahrhundert. Münster/ München 2006.

Wiegmann, Günter: Was ist der spezielle Aspekt ethnologischer Nahrungsforschung?. In: Hans Jürgen Teuteberg/ Günter Wiegmann (Hrsg.): Unsere tägliche Kost. Geschichte und regionale Prägung. Münster 1986, S. 21 – 31.

Wieke, Thomas: Der Mensch isst nicht gern alleine. Eine kleine Kulturgeschichte. Darmstadt 2014.

Wilke, Sabine: Die verspeiste Esskultur. Nahrung und Nahrungstabus. Marburg 2005.

Burger-Boom

von David Würtemberger

„Selbst Hamburger haben ein Recht, gegessen zu werden.“¹ Und das, obwohl der Besuch eines Fastfood-Restaurants nicht selten einen mittelschweren Familienstreit auslösen kann. Folgendes Szenario ist gut bekannt: Zwei Welten prallen aufeinander. Auf der einen Seite die quengelnden Kinder und Teenager, die in den Genuss einer *Junior-Tüte*, oder mittlerweile eines *Happy Meal* kommen möchten und auf der anderen Seite die, die versuchen standhaft zu bleiben und insgeheim die einschlägigen Restaurants für ihre unverkennbaren Leuchtreklamen und kaum umgehbare Standortwahl verfluchen. Auch schien es lange ein Tabu gewesen zu sein, Hamburger einer Fast-Food-Kette zu verzehren – und so avancierten die einschlägigen Ketten zu den größten Gastronomiebetrieben der Welt und im Speziellen auch zu den größten Deutschlands, obwohl niemand zugeben wollte, sie zu besuchen.

Doch der Hamburger hat mittlerweile auch in Deutschland den Status des „Guilty Pleasure“ überwunden. Fast-Food-Restaurants gehören zum gewohnten Bild von größeren Städten und zu den Autobahnen, die jene miteinander verbinden. Doch auch kleine Kneipen haben das scheinbar amerikanischste aller Sandwiches für sich entdeckt, bieten an bestimmten Tagen hochwertige und teilweise sogar regionalisierte Burger an oder spezialisieren sich gar völlig darauf. Gemessen an der stetig wachsenden Zahl der Angebote befriedigen sie damit scheinbar alle, von den großen Ketten bis hin zu den kleinen Einzelbetrieben, erfolgreich ein Bedürfnis, das in der Gesellschaft vorherrscht.

Dieses Phänomen wirft die Frage auf: Worin gründet hierzulande die ungebrochene Euphorie für Hamburger?

¹ Vgl. Christoph Wagner: Fast schon Food. Die Geschichte des schnellen Essens. Frankfurt am Main, New York 1995, S. 13.

Der lange Weg des Hamburgers in die USA

Die Verarbeitungsform Hackfleisch und deren Verzehr sind spätestens seit der Erfindung des Fleischwolfes Mitte des 19. Jahrhunderts² nichts Aufsehererregendes mehr und heute weltweit verbreitet – nicht zuletzt in Form von Hamburgern, die in Fast-Food-Restaurants in beinahe jedem Land der Erde verkauft werden. Dass das runde Hacksteak oder gar diese Art der Zubereitung von tierischem Rohmaterials tatsächlich in der Hansestadt Hamburg erfunden wurde, kann aber widerlegt werden. Christoph Wagner sieht die Ursprünge östlich von Deutschland:

Dafür, daß die Bulette [...] über das Baltikum nach Hamburg gekommen sein könnte, spricht eine alte russische Spezialität [...]. *Bitoke*, [...] die in Butter gebraten und mit Zwiebeln sowie Kartoffeln serviert wird. [...] Wahrscheinlicher ist, daß die mongolischen Reiterhorden, so sie denn tatsächlich Urheber des Fleischklößchens gewesen sein sollten, ihre Lieblingsspeise über den ganzen asiatischen Kontinent populär machten.³

An anderer Stelle finden sich noch früher datierte Hinweise auf Hackfleisch:

Jeffrey Tennyson [...] führt die Erfindung des Hacksteaks sogar auf die schon in Paläolithikum bekannte ›Kulturtechnik‹ zurück, rohes Fleisch mit spitzen, scharfen Steinen zu zerkleinern. Und tatsächlich kennen die meisten Küchen der Welt ihre Hackfleischgerichte[...]. [A]uch das altrömische Kochbuch des Apicus zählt bereits einige Bulettenrezepte auf.⁴

Der tatsächliche Ursprung von Hackfleisch und Buletten ist nicht fundiert zu datieren. Festzustellen ist, Hackfleisch darf als nationen-, kultur- und epochenübergreifender Bestandteil der menschlichen Ernährung gelten. Auch der Weg des Hamburgers in die USA ist geprägt von Legendenbildung. Die Herkunft der Bezeichnung „Hamburger“ wird mit der Schiffslinie Hamburg – New York in Verbindung gebracht. Im 19. Jahrhundert waren Deutsche eine der stärksten Einwanderungsgruppen der USA, die meisten überquerten

² Andrew F. Smith: *Encyclopedia of junk food and fast food*. Westport, Conn 2006, S. 124.

³ Vgl. C. Wagner: *Fast schon Food* (wie Anm. 1), S. 145.

⁴ Vgl. C. Wagner: *Fast schon Food* (wie Anm. 1), S. 145.

den Atlantik auf strapaziösen Schifffahrten.⁵ Wahrscheinlich ist, dass mit den Auswanderern auch Hacksteaks übersiedelten und sich verbreiteten, wenn auch noch ohne umhüllende Brötchenhälften.⁶ Rinderhackfleisch traf den Geschmack der US-Amerikaner. Diese entwickelten seit Beginn der Besiedelung des Kontinents eine Vorliebe für Rind. Mit Beginn der Massentierhaltung zogen sie Rind endgültig dem Fleisch anderer Tiere vor, sei es nun Schwein, Pferd oder Lamm.⁷

Der Mythos des ersten Hamburgers

Die Legenden darüber, wer, wo und wann als erstes eine Bulette zwischen zwei Brothälften klemmte und somit den Hamburger erfand, spielen sich oft auf Jahrmärkten oder Messen ab. Im umgebauten Zugwagen, einem „Dining Car“, bieten die jeweiligen Verkäufer in Fett gebratene Hackfleischsteaks an. Diese klemmen sie dank hervorragenden Geschäftssinns in aufgeschnittene Brötchen, was dem Kunden den Verzehr erleichtert, die Nachfrage steigert und den Umsatz ultimativ erhöht. Scheinbar abhängig von Forscher, Herkunft oder Interessensgruppe hinter der Publikation sollen so jeweils Geburtsstunde und -ort des Hamburgers ausgemacht werden.⁸

Manche Historiker führen den Ursprung der Hamburger auf irgendeinen obskuren Restaurantbesitzer zurück, dem bei einem ländlichen Jahrmarkt in Ohio 1892 die Schweinswürstchen ausgegangen waren und der stattdessen Rinderhack genommen habe. Andere behaupten, die ersten Hamburger seien auf dem Jahrmarkt in St. Louis im Jahr 1904 aufgetaucht.⁹

Allein die Kürze der Beschreibungen lässt den Wahrheitsgehalt solcher Geschichten zweifelhaft wirken. Ebenfalls als Geburtsorte werden beispielsweise Wisconsin, Connecticut oder Texas deklariert.¹⁰ „Dining Cars“, oder kurz „Diner“, gehörten vor und nach der Jahrhundertwende zum

⁵ Ebd., S. 145–147.

⁶ Ebd., S. 148–149.

⁷ Marvin Harris: Wohlgeschmack und Widerwillen. Die Rätsel der Nahrungstabus. Stuttgart 1988, S. 112–126.

⁸ Ebd., S. 151.

⁹ Vgl. M. Harris: Wohlgeschmack und Widerwillen (wie Anm. 10), S. 126f.

¹⁰ Paulette C. Jordan: History of The Hamburger. In: English Teaching Forum Magazine 40 (2002), 40/1, S. 28, hier S. 28.

gewohnten Bild in amerikanischen Städten – nicht nur in Verbindung mit Jahrmärkten:

Seit den 1870er Jahren tauchten in den USA Essensstationen auf, bei denen es sich um modifizierte Kutschen, Eisenbahn- oder Straßenbahnwagen handelte oder welche diesen nachempfunden waren. [...] In den 1930er Jahren stieg die Zahl der amerikanischen Diner von etwa 4000 auf 6000. Seit Mitte der 1950er Jahre ging die Verbreitung zurück. Ihr begrenztes Raumangebot genügte den Ansprüchen nicht mehr. Die Hersteller wandten sich dem Bau von Fertigrestaurants zu, wenn einige auch die Bezeichnung Diner beibehielten und optische Anleihen pflegen.¹¹

Es waren die kleinen Imbissstände, die Hamburger in den USA bekannt und gefragt machten. Hamburger waren damals nicht mit Alltag und Arbeit, sondern mit positiven Erlebnissen und Freizeit verknüpft, sie waren „eine Neuheit, die den Großteil der ersten Jahrhunderthälfte hindurch nur auf Jahrmärkten, in Vergnügungsparks und an Badeorten verkauft wurde.“¹² Wagner beschreibt die Käufer als „Massenpublikum, das seinen unabhängigen Hunger auf Neues nicht nur durch *panem* – Brot –, sondern auch durch *circenses* – Spiele – stillen wollte.“¹³ Die US-Amerikaner verzehrten laut Harris in den 1980er-Jahren pro Kopf 20 Kilogramm Rindfleisch – großteils in Form von Hackfleisch.¹⁴ Bedenkt man vor diesem Hintergrund die ungeheure wirtschaftliche Bedeutung des Hamburgers und dessen Status als fundamentales Kulturgut, das den *American Way of Life* symbolisiert wie kaum ein anderes Gericht, ist es wenig verwunderlich, dass gleich mehrere Staaten darum buhlen, als Heimat des Hamburgers zu gelten.

White Castle als Pionier

König beschreibt das amerikanische Essverhalten außer Haus bereits um die Jahrhundertwende als einseitig und hastig. Abgesehen von Familien, die sich an europäischer Tischkultur orientierten, lösten sich nach und nach

¹¹ Vgl. Wolfgang König: Geschichte der Konsumgesellschaft. Stuttgart 2000, S. 179f.

¹² Vgl. M. Harris: Wohlgeschmack und Widerwillen (wie Anm. 10), S. 127.

¹³ Vgl. C. Wagner: Fast schon Food (wie Anm. 1), S. 15–16.

¹⁴ M. Harris: Wohlgeschmack und Widerwillen (wie Anm. 10), S. 128.

die Familienmahlzeiten auf. Dies hatte zur Folge, dass der Alltag nicht mehr nach einer festgelegten Zeit für eine Mahlzeit ausgerichtet wurde, sondern dass man nun aß, wenn die Zeit es erlaubte. Nahrungsaufnahme rutschte vom Lebensmittelpunkt in die Nebenbeschäftigung. Ebenso einflussreich für die Veränderung der Nahrungsgewohnheiten war die Motorisierung. Auf langen Strecken sollte die Verpflegung schnell und günstig ablaufen, was zuerst in der Verbreitung von Drive-in-Restaurants und anschließend in der Errichtung von Fast-Food-Restaurants samt Drive-thru-Schalter in der Nähe von Kraftfahrstraßen aller Art mündete.^{15 16} Aufgrund der reduzierten Zeit fanden gerade solche Lokale besonderen Anklang, mit deren Ambiente und Angebot die Gäste bereits vertraut waren. Kulinarische Experimente wurden im Fast-Food-Sektor nicht gesucht. Diesen Bedürfnissen nach Verlässlichkeit, zeitlicher Optimierung und geringer Kostenintensität kam ab den 1920er-Jahren die Systemgastronomie entgegen und fand in den USA den optimalen Nährboden zu schier grenzenlosem Wachstum.

„Ursache [des] USamerikanischen Vorsprungs [in der Systemgastronomie] war die frühzeitige Entwicklung der Hamburger-Gastronomie in den USA, deren Beginn schon auf das Jahr 1921 zurückgeführt werden kann.“¹⁷ In diesem Jahr gründete Walter Anderson „White Castle“, was allgemein als bedeutender Meilenstein in der Geschichte des Fastfood gilt. Das erste Lokal der Restaurantkette wurde in Wichita, Kansas, eröffnet. Die Grundlage des Erfolgs war der Verkauf von Hamburgern für fünf Cent das Stück – ein Preis, der selbst für damalige Verhältnisse günstig war. Allerdings waren die Burger damals auch kleiner und zumindest mit Zwiebeln versetzt.¹⁸

Der niedrige Preis hatte seinen Grund: Das Image des Burgers war damals noch „klebrig, schmutzig und proletarisch.“¹⁹ Des Weiteren war der Ruf von Hackfleisch nach 1906 geschädigt. Im Roman „Der Dschungel“ beschrieb

15 W. König: Geschichte der Konsumgesellschaft (wie Anm. 16), S. 173–177.

16 Drive-In bezeichnete ursprünglich Gaststätten mit großen Parkplätzen, bei denen der Gast den Wagen zur Bestellung verlässt oder von einer Kellnerin direkt am Auto bedient wird (zum Beispiel von den berühmten Rollschuh-Kellnerinnen).

17 Vgl. G. Reckert: Zur Adoption neuer Speisen und Verzehrformen (wie Anm. 21), S. 83–84.

18 William P. Ancker: Fast Food World. The Hamburger Comes of Age. In: English Teaching Forum Magazine 40 (2002), 40/1, S. 25–32, hier S. 26.

19 Vgl. C. Wagner: Fast schon Food (wie Anm. 1), S. 151.

Upton Sinclair die Umstände in den gigantischen Schlachthöfen Chicagos, die das ganze Land mit Fleisch versorgten. Der sozialistisch motivierte Sinclair wollte eigentlich die Ausbeutung der Arbeiter thematisieren, indes lösten die hygienischen Mängel landesweite Empörung aus und erschütterten das Vertrauen in die Fleischindustrie. Ebenso katastrophal für die Rezeption war „100,000,000 Guinea Pigs“. Darin beschreiben Kallet und Schlink die Bevölkerung als unwissende Versuchstiere. Hamburger seien mit Konservierungsstoffen kontaminiert, um eine appetitliche Farbe zu wahren und den Gestank von Verderb zu übertünchen.²⁰ „White Castle“ stand also von Beginn an vor der Aufgabe Vertrauen aufzubauen:

1926, gab die Firma White Castle [...] einen Newsletter („Hot Hamburger“) heraus, in dem es unter anderem hieß: „Die Tage des schmutzigen und schmierigen Hamburgers sind vorbei“, Hamburger-Fans seien nicht mehr auf Feste und Kirmessen angewiesen, denn jetzt gebe es „das White-Castle-System“.²¹

Gründer Walter Anderson engagierte zu Werbezwecken einen Medizinstudenten, der sich dreizehn Wochen ausschließlich von White-Castle-Hamburgern ernährte und in einer Untersuchung völlige Gesundheit attestiert bekam.²²

Nicht nur was die medienwirksame Bekämpfung von Zweifeln an den Produkten und dem Konzern selbst angeht, gilt das „White Castle-System“ bis heute als Blaupause für Fast-Food-Restaurants. Die Filialen von „White Castle“ sind nach wie vor durch ihre Erscheinung sofort als solche zu erkennen: Die Gebäude sehen aus wie einstöckige, klinisch weiße Miniaturen ritterlicher Burgen.

Weitere Innovationen finden sich vor allem innerhalb der kleinen Gebäude. Neuartig war „die Bedienung am Counter, also einer Bedienungstheke, wo die Speisen in Empfang genommen und bezahlt werden.“²³, was heute für

²⁰ A. F. Smith: Encyclopedia of junk food and fast food (wie Anm. 2), S. 124f.

²¹ Vgl. Broder, Henryk, M.: Der globalisierte Klops. Wie der „Hamburger“ in die Welt kam. In: SPIEGEL SPECIAL Geschichte 4/2008 2008 (04), S. 124, hier S. 124.

²² C. Wagner: Fast schon Food (wie Anm. 1), S. 152.

²³ Vgl. G. Reckert: Zur Adoption neuer Speisen und Verzehrformen (wie Anm. 21), S. 83.

Fast-Food-Restaurants typisch ist. Bestellen, Wartezeit und Entgegennahme der Speisen werden also zu einer wenige Minuten andauernden Situation. Allerdings war der Counter in White-Castle-Restaurants noch nicht auf Geschwindigkeit und höchstmögliche Rentabilität getrimmt wie seine modernen Nachfahren: „Die Hamburger wurden zubereitet, während die Kunden an der Theke saßen, sich mit einem Kaffee die Zeit vertrieben und dadurch, daß sie die Plätze blockierten, neue Bestellungen verhinderten.“²⁴

Die offene Edelstahlküche, die von jedem Besucher vom Counter aus eingesehen werden kann, wird ebenfalls „White Castle“ zugeschrieben. Damit sollte das zuvor beschriebene Misstrauen gegenüber der Hygiene von Hackfleisch bezwungen werden. Sicherlich dient die offene Küche auch heute noch als Statement, gerichtet an Skepsis gegenüber Fast Food und den hygienischen Umständen, unter denen es zubereitet wird.

Die Kette war mit den günstigen Angeboten auch während der großen Depression in den 1920er-Jahren erfolgreich und betrieb schließlich zahlreiche Filialen, vorwiegend in den Südstaaten. Vor allem in einem Punkt allerdings unterscheidet sich „White Castle“ aber fundamental von den Global Playern des Fast-Food-Sektors: Die Kette ist bis heute in ihrer Gesamtheit mit allen Filialen in der Hand einer Familie. Darum spielt „White Castle“ heute in der globalen Welt des Fast Food keine signifikante Rolle.

McDonald's als Perfektionist

Ray Kroc ist die Schlüsselfigur für den bis heute schier unstillbaren Hunger auf Wachstum in der Fast-Food-Branche. Der Name, *das goldene M*²⁵ und das Grundkonzept zur Burgerbraterei allerdings kamen von den Brüdern Maurice und Richard McDonald aus New Hampshire, die seit 1940 Schnellrestaurants in Kalifornien betrieben. Der damalige Vertreter für Multimixer Kroc erkannte das Potential des Unternehmens, wurde 1955 Franchising-Verwalter für die gesamten USA und eröffnete selbst ein McDonald's-Restaurant in Des Plains

²⁴ Vgl. M. Harris: Wohlgeschmack und Widerwillen (wie Anm. 10), S. 127.

²⁵ Korrekt eigentlich „The Golden Arches“.

bei Chicago, wo noch heute die Zentrale des Weltkonzerns beheimatet ist.²⁶ Kroc verschärfte die Franchise-Bedingungen für das McDonald's System bis zur absoluten Uniformität. Vor allem legte er aber den Grundstein für den Reichtum des Konzerns: McDonald's erwarb von Anfang an Grundstücke und erbaute seine Restaurants selbst, um diese dann an die Franchisenehmer zu vermieten. Auf diese Weise wurde McDonald's nicht nur zu einem der weltweit größten Eigentümer von Verkaufsimmobilien, sondern manifestierte ein ungeheures Druckmittel gegenüber den Geschäftspartnern. McDonald's erwirtschaftet bis heute mehr Gewinn durch Mieteinnahmen als durch den Verkauf von Speisen.²⁷

1961 erwarb Kroc die Rechte am System und am Namen der Brüder und führte die kleine Kette mit den Golden Arches durch strenge Hand und konsequente Franchising-Strategie zur bis heute gültigen Position als dominierender Global Player im Gastronomiesektor.²⁸ Vor allem die Baby-Boomer-Generation in den Stadträndern und Vorstädten war in Krocs Augen wertvolle und rentable Kundschaft, der es sich vor Ort zu widmen galt, statt sich wie die Konkurrenz auf Stadtzentren zu konzentrieren. Wie essentiell der frühe und prompte Erfolg von McDonald's in den USA vom Geschäft mit den motorisierten Familien abhing, lässt folgender Fakt erahnen:

McDonald's [...] führte erst 1966 Stühle und Tische für Kunden ein, die sitzen wollten. Von da an gehörten zum Erfolgsrezept Durchreichefenster für Autos, viel Parkplatz, getrennte Bereiche fürs Bestellen und fürs Essen, eine beschränkte Zahl von Gerichten, festgelegte Portionen und eine saubere ›Familienatmosphäre‹.²⁹

Die neu gestalteten Restaurants mit Gastraum waren der entscheidende Faktor, warum sich McDonald's nach den leicht befahrbaren Suburbs Anfang der 1970er auch in den Stadtzentren mit hoher Verkehrsauslastung etablieren konnte.^{30 31}

26 McDonald's: AboutMcDonalds.com. McDonald's History 20.06.2014. Online unter: http://www.aboutmcdonalds.com/mcd/our_company/mcdonalds_history_timeline.html.

27 A. F. Smith: Encyclopedia of junk food and fast food (wie Anm. 2), S. 172–177.

28 A. Brüning, B. Sesterhenn-Gebauer: Fast food (wie Anm. 4), S. 134–135.

29 Vgl. M. Harris: Wohlgeschmack und Widerwillen (wie Anm. 10), S. 127.

30 A. F. Smith: Encyclopedia of junk food and fast food (wie Anm. 2), S. 174.

31 C. Wagner: Fast schon Food (wie Anm. 1), S. 153.

Es ist offensichtlich, dass McDonald's nicht durch etwaige kulinarische Glanzleistungen zur Wirtschaftsmacht gewachsen ist, sondern durch hervorragende Wirtschafts- wenn nicht gar, wie Wagner sie Kroc bescheinigt, Kolonialstrategie.³² McDonald's steht für absolute Kontrolle der einzelnen Standorte. Obwohl von Franchisenehmern betrieben und finanziert, diktiert die Zentrale jede Kleinigkeit. Von der Angebotspalette über Ausstattung und Kleidung, Arbeitsabläufe, Werbung und Zulieferer bis hin zur uniformen Unternehmenspolitik. Die expansive und restriktive Vorgehensweise erhielt von Kritikern und Aktivisten in den 1970er-Jahren den Namen *McDonaldization*.³³

McDonald's versuchte schon früh, sich als attraktiver Arbeitgeber zu profilieren. So ist es bei McDonald's möglich, auch ohne höheren Schulabschluss eine Leitungsposition zu besetzen. Um die Nachwuchskräfte auch entsprechend der Konzernanschauungen schulen zu können, wurde in den frühen 1960er-Jahren die Hamburger University³⁴ gegründet, die mit einem Anschluss in Hamburgerology abgeschlossen wird.³⁵

Seit 1967 operiert McDonald's auch außerhalb der USA. Nach dem durchschlagenden Erfolg der ersten Filiale in Kanada war Kroc davon überzeugt, dass auch international aggressiv expandiert werden müsse. Das erste Restaurant außerhalb des amerikanischen Kontinents wurde 1971 in Tokio eröffnet und im selben Jahr folgte, nach der ersten europäischen Filiale in Holland, mit der Münchner Filiale an der Obergiesinger Martin-Luther-Straße auch das erste Restaurant in Deutschland.³⁶

Der Hamburger wird auf der ganzen Welt seit Jahrzehnten untrennbar mit McDonald's verbunden. Mittlerweile ist McDonald's mit 1.468 Restaurants in Deutschland vertreten und beschäftigte 2012 63.889 Mitarbeiter.³⁷ In

32 C. Wagner: Fast schon Food (wie Anm. 1), S. 159.

33 A. F. Smith: Encyclopedia of junk food and fast food (wie Anm. 2), S. 169–170.

34 Solche „Corporate Universities“ werden in den USA zwar „University“ genannt, haben aber effektiv nicht den selben Status inne.

35 C. Wagner: Fast schon Food (wie Anm. 1), S. 160.

36 A. F. Smith: Encyclopedia of junk food and fast food (wie Anm. 2), S. 174.

37 McDonald's Deutschland: McDonald's - Daten und Fakten. Online unter: <http://www.mcdonalds.de/uber-uns/daten-fakten>.

Deutschland werden nach Angaben von McDonald's 80% der Restaurants von Franchisenehmern betrieben – daraus schlussfolgernd betreibt der Konzern hierzulande also jedes fünfte Restaurant selbst³⁸. Weltweit werden in 118 Ländern 35.000 Restaurants betrieben, deren 1,9 Millionen Mitarbeiter täglich 70 Millionen Kunden bedienen – und damit ein Prozent der gesamten Weltbevölkerung.^{39 40} Den wohl größten Wachstumsmarkt stellt aktuell China dar. Nach dem Markteintritt 1990 wurde dort 2008 das tausendste Restaurant eröffnet.⁴¹ Explosionsartig hat sich die Zahl danach bis in die Gegenwart vermehrt. Im Jahr 2013 wurde bereits die 2000. Filiale eröffnet. Im Laufe des Jahres 2014 sollen noch einmal 300 weitere Filialen eröffnet werden und die gesamte Kette soll mehr an die regionalen Eigenheiten des Landes angepasst werden, um weiterhin von dessen Wirtschaftswachstum profitieren zu können. Allerdings ist das Wachstum von McDonald's in Asien, wie auch weltweit, seit 2012 zum Erliegen gekommen und das Unternehmen erleidet sogar, auch in Deutschland, erstmals seit Markteintritt, Gewinneinbußen⁴² – ein Novum in der Geschichte eines Weltkonzerns, dem für lange Zeit ein scheinbar nicht enden wollendes Wachstum beschert war.

The American Way of Fast Food – Als der Burger Europa eroberte

Ausgehend vom Großbritannien begann Fast Food in den 1950er-Jahren in Europa Fuß zu fassen. Allerdings nahm hier erneut nicht McDonald's die Pionierrolle ein, sondern die in Deutschland weithin unbekannte Kette „Wimpy“. Ursprünglich in den USA gestartet, verkaufte der Gründer Edward Vale Gold⁴³ sein Konzept schon früh nach England, nämlich 1953 an die große

38 McDonald's Deutschland: McDonald's - Das Unternehmen. Online unter: <http://www.mcdonalds.de/uber-uns/das-unternehmen>.

39 McDonald's UK: In what countries does McDonald's operate? Jun 2013. Online unter: <http://www.mcdonalds.co.uk/ukhome/whatmakesmcdonalds/questions/running-the-business/restaurant-locations/in-what-countries-does-mcdonalds-operate.html>.

40 McDonald's: McDonald's – The Leading Global Food Service Retailer 20.06.2014. Online unter: http://www.aboutmcdonalds.com/mcd/our_company.html.

41 McDonald's: AboutMcDonalds.com (wie Anm. 48).

42 Laurie Burkitt; Jarog, Julie: McDonald's to Give China Restaurants a Makeover. Fast-Food Giant Plans Ads in China Featuring Basketball Star LeBron James. 18.04.2014 2014. Online unter: <http://online.wsj.com/news/articles/SB10001424052702304626304579508623263131430>.

43 Ins Auge springt ist die Tatsache, dass sein Name je nach Publikation unterschiedlich erwähnt wird. Spitznamen wie Ed oder Eddy werden zur Vorstellung des Unternehmers häufig verwendet.

Restaurantkette „Lyons“. Somit wurde „Wimpy“ die erste Fast-Food-Kette, die außerhalb der USA agierte. Nachdem Fleisch im Krieg streng rationiert war und Tea-Shops außer Mode geraten waren, entstand im England der Nachkriegszeit ein enormer Fleischhunger. So stieß der Hamburger auf großen Zuspruch. Vor allem die Teddy-Boys und andere Jugendkulturen kristallisierten sich schnell als starke Abnehmerschaft heraus. Der Erfolg war so groß, dass „Wimpy“ sogar in Commonwealth-Staaten expandierte. Als allerdings die großen US-Konzerne, vor allem McDonald's, in den 1970ern mit ihren ausgefeilten Systemen und riesigen Werbe-Etats auf den globalen Markt drängten, erlebte „Wimpy“ krisengezeichnete Jahre.⁴⁴ Nichtsdestotrotz besteht die Kette in Großbritannien weiterhin.

In Deutschland spielte „Wimpy“ nur kurz eine untergeordnete Rolle, allerdings erst, nachdem McDonald's bereits in den europäischen Markt eingetreten war und sich dort etablieren konnte.⁴⁵ Somit wurde der Hamburger hierzulande tatsächlich erst mit der Expansion von McDonald's schlagartig bekannt und zum Symbol des American Dream.

McDonald's in Deutschland

In den 1970er Jahren war den Bundesdeutschen noch nicht allgemein bekannt, worum es sich bei einem Hamburger handelte, so dass sich die Neue gastronomische Zeitschrift noch 1975 bemüht sah, ihrer deutschen Leserschaft zu erklären, dass ein Hamburger aus ‚zwei Toastscheiben und einer Flachbulette und einem Stückchen Gurke‘ bestehe.⁴⁶

Der Dezember 1971 markiert den Zeitpunkt, der eine solche Beschreibung in einem deutschen Gastronomiemagazin veranlasste und einige Jahre später wiederum überflüssig machen sollte: Das erste McDonald's-Restaurant eröffnete in München. Doch nicht etwa am Stachus, wo sich der meistbesuchte Standort Deutschlands⁴⁷ befindet, wurden die Burger für anfangs 95

⁴⁴ D. J. Oddy: Eating Without Effort (wie Anm. 43), S. 306–307.

⁴⁵ Schnelle Dollar. In: Der Spiegel 1980, 35, S. 81f.

⁴⁶ Ebd.

⁴⁷ Anja Perkuhn: Tablett im Anflug. McDonald's am Stachus. München 2011. Online unter: <http://www.sueddeutsche.de/muenchen/mcdonalds-am-stachus-tablett-im-anflug-1.1128938>

Pfennig verkauft, sondern in der Martin-Luther-Straße in Giesing, damals ein Arbeiterviertel. Die für heutige Standards ungewöhnliche Platzierung erklärt sich einerseits durch die in Amerika bewährte Strategie, Restaurants nicht im Zentrum, sondern in mittelständischen Vororten, beziehungsweise Wohngebieten, mit guter Verkehrsanbindung zu eröffnen. Den geglückten Start dürfte allerdings auch die in der Literatur eher selten erwähnte Nähe zur McGraw-Kaserne begünstigt haben.⁴⁸ In wenigen Gehminuten konnten die dort stationierten US-Soldaten ein Restaurant besuchen, in dem sie exakt die gleichen Produkte erhielten wie zu Hause.

Das in den USA außerordentlich erfolgreiche System konnte in seiner ursprünglichen Form, die im heimischen Markt entwickelt und optimiert wurde, allerdings nicht voll und ganz überzeugen. Es waren lokale Anpassungen an die Bedürfnisse vor Ort von Nöten:

So wurde [...] Bier angeboten, um die Marktakzeptanz zu steigern. Außerdem bewährte sich in der BRD eine Expansionsstrategie, die sich von der in den USA angewandten unterschied: Da Deutschland damals weitaus weniger fixiert auf Autofahren war als die USA, wurde das eigentliche Vorgehen verworfen, die Restaurants in Randbezirken zu eröffnen. Es erwies sich als zielführender, (vorerst) kostenintensivere Innenstadtlagen zu besetzen.⁴⁹

Trotz allem war die erste McDonald's-Niederlassung auf deutschem Boden ein Erfolg: Das Restaurant ist bis heute in Betrieb und McDonald's gelang es, in nur neun Jahren über eine Milliarde Umsatz in Deutschland zu erzielen.⁵⁰

„Wir erkannten, dass [in der Innenstadtlage] das eigentliche Fast Food-Bedürfnis und damit der Markt lag. Auch ist es in der City-Anonymität leichter, Schwellenangst abzubauen als in Wohnlagen. Unsere Zielgruppe heißt ganz klar: Kinder, Jugendliche und junge Erwachsene, - Rolf Kreiner, 1987 McDonald's-Vice President und Marketingleiter von McDonald's Deutschland“⁵¹

⁴⁸ Fast food VII (wie Anm. 11), S. 59.

⁴⁹ Vgl. M. Möhring: Fremdes Essen (wie Anm. 74), S. 118.

⁵⁰ H. Seidel: Wie McDonald's seinen ersten Inhaber reich machte (wie Anm. 82)

⁵¹ Vgl. Fast food VII (wie Anm. 11), S. 60.

Ein weiterer Punkt, der die Begeisterung für Fast Food in Deutschland entfachte, darf aber keinesfalls vergessen werden. Die Werbung und Öffentlichkeitsarbeit, die oft auch gezielt auf das in obigem Zitat angesprochene junge Publikum zugeschnitten war. Hamburger wurden zu etwas Neuem und Aufregendem stilisiert: „Die revolutionärste Idee seit der Erfindung des Beef-Steaks: Der Hamburger.“⁵² war der Slogan der ersten Printanzeige. McDonald's schaltete weiterhin großangelegte Werbekampagnen in Kino, Rundfunk und Fernsehen. Von Anfang an investierte McDonald's viel in das eigene Image und das der bis vor Beginn der Markteinführung noch unbekannten Hamburger:

Im Laufe der 1970er und 80er Jahre verbreitet sich dieses kulinarische Wissen dann rasant, wobei McDonald's aufgrund seines frühzeitigen Markteintritts gegenüber Burger King und Wendy's enorme Wettbewerbsvorteile genoss und letztlich erreichte, dass die Bundesdeutschen den Hamburger mit dem Namen McDonald's verbanden. [...] Innerhalb von nur neun Jahren gelang es McDonald's Deutschland zum größten Gastronomieunternehmen des Landes aufzusteigen.⁵³

Vor allem die stark beworbene junge Abnehmerschaft hat hierbei sicherlich eine, wenn nicht gar die entscheidende Rolle gespielt – und spielt sie nach wie vor. 2009 erschien eine Feldstudie von der Uni Regensburg, in der das Fast-Food-Angebot der Regensburger Innenstadt untersucht wurde. Hierbei kamen sie hinsichtlich der McDonald's Restaurants zu folgendem Schluss:

Die Kundschaft setzt sich während der Beobachtung fast ausschließlich aus Jugendlichen zusammen, deren Durchschnittsalter wohl bei etwa 16 Jahren anzusetzen ist. Die Informalisierung des Essens scheint vor allem auf die jungen Leute eine große Anziehungskraft auszuüben.⁵⁴

Zehn Jahre zuvor zeichnet die Auswertung britischer Essgewohnheiten ein ähnliches Bild: „The eating of burgers and kebabs made the 15 to 24 years age group the highest consumers of meat and meat products, soft drinks and

52 Ebd.

53 Vgl. M. Möhring: *Fremdes Essen* (wie Anm. 74), S. 118.

54 Vgl. Manuel Trummer: *Pizza, Döner, McKropolis. Entwicklungen, Erscheinungsformen und Wertewandel internationaler Gastronomie. am Beispiel der Stadt Regensburg*. Münster 2009, S. 105.

confectionery but the lowest eaters of fruit in 1999.“⁵⁵ In den USA kämpfte Ray Kroc dagegen, dass Jugendliche seine Restaurants als Treffs für sich einnahmen⁵⁶ – in Europa wäre der Erfolg der Fast-Food-Gastronomie ohne die Jugendlichen wohl nie in dieser Intensität eingetreten. Wagner ist sich sicher, dass sich die gegenwärtige Gastronomielandschaft ohne den einschlagenden Erfolg des Hamburgers völlig anders darstellen würde:

In Deutschland [gäbe es Fast Food] sicherlich nicht in dieser Form [...], wäre der Hamburger nicht von seiner langen Reise über den Atlantik in der Nachkriegszeit als – mittlerweile reich und berühmt gewordener – Big Mac zurückgekehrt. Ohne ihn und seine teilweise recht weit verzweigte Verwandtschaft wäre die gegenwärtige deutsche Imbisskultur nicht nur um eine wesentliche Facette ärmer, sondern schlichtweg undenkbar.⁵⁷

Der neue Burger Boom

Mittlerweile hat der Hamburger neben den bekannten Fastfood-Giganten neue Restaurantkonzepte erobert. In fast jeder Stadt sind sie mittlerweile zu finden: hochfrequentierte, recht kleine Lokalitäten, die mehr alternative Bar sind als Restaurant, mit einer Karte, die sich fast ausschließlich einem einzigen Produkt widmet: Hamburgern. Dabei beruhigen sie sogar das Gewissen: es wird Wert gelegt auf Bio-Rindfleisch aus der Region, saisonales Gemüse und die verschiedensten vegetarischen oder veganen Burger-Kreationen. Als Beispiel hierfür kann die Münchner Burgerbar „Schnelle Liebe“ angeführt werden. Aber auch neue Ketten feiern Erfolge mit Hamburgern. „Hans im Glück“ operiert deutschlandweit mit einer Mischung aus System- und Erlebnisastronomie rund um Hacksteaks in Sauerteigbrötchen.

Die unterschiedlichen Konzepte sowie der Erfolg können als Hinweis darauf gewertet werden, dass der Hamburger in Deutschland nicht mehr nur allein im Kontext des klassischen Fast Food zu finden ist und sich offensichtlich einer starken Nachfrage erfreut. Mögliche Ursache dafür ist, dass sich seit

⁵⁵ Vgl. D. J. Oddy: *Eating Without Effort* (wie Anm. 43), S. 310f.

⁵⁶ Kroc stellte im Servicebereich jahrelang keine Frauen ein, um „den falschen Jungs“ keine Motivation zu bieten, McDonald's Restaurants aufzusuchen.

⁵⁷ Vgl. C. Wagner: *Fast schon Food* (wie Anm. 1), S. 60.

der Einführung des Hamburgers in den 1970er-Jahren mehrere Generationen entwickelt haben, die im weitesten Sinne mit dem Hamburger aufgewachsen sind. Heute entspricht diese Gruppe, gemessen am Alter, genau den Zielgruppen und dem Hauptkundenstamm der neu entstandenen Angebote. Der Hamburger hat sich für diese Generationen einerseits durch geschicktes Marketing, vor allem durch McDonald's, von frühester Kindheit an zu einem Lust- bzw. Sehnsuchtsobjekt entwickelt, andererseits aber hat sich in den letzten Jahren ein immer stärker ansteigendes Gesundheitsbewusstsein bei Teilen dieser Bevölkerungsgruppe durchgesetzt. In Konsequenz würde dies erklären, weshalb einerseits die Gewinne von McDonald's Deutschland erstmals seit Gründung des deutschen Ablegers rückläufig sind, der Erfolg von Alternativen mit Biofleisch oder (scheinbar) naturnahem Image aber unbestreitbar ansteigt.

Fazit

Der Hamburger hat einen weiten Weg zurückgelegt. Die unklaren Ursprünge des Hackfleisches, dessen mythenumwobene Erfindung beispielsweise den Tartaren oder den alten Römern zugeschrieben wird, erlebte mit der Erfindung des Fleischwolfes einen Quantensprung. Von der namensgebenden Hansestadt Hamburg aus reiste die Frikadelle mit deutschen Auswanderern per Schiff in die Vereinigten Staaten von Amerika. Dort verschwimmt die Spur zum Erfinder des Hamburgers mit umhüllenden Brothälften und so buhlen gleich mehrere Staaten darum, die wahre Heimat des Nationalsandwiches zu sein. Der Sprung aus den kleinen Dinern hin zur flächendeckenden Verbreitung gelang durch die standardisierte Systemgastronomie und eine große Marketingoffensive, denn das Image war durch Skandale in der Fleischindustrie stark angeschlagen. Die erste systematische Verbreitung des Hamburgers fand durch die stark auf Hygiene bedachte Kette „White Castle“ statt. Der nationale Siegeszug des Fast Food stellte sich allerdings erst ein, als Ray Kroc in den 1950er-Jahren auf das erfolgreiche Drive-in-System der Gebrüder McDonald aus Kalifornien stieß und sich die Rechte daran sicherte. Kluge Standortwahl und die Erkenntnis, dass vor allem die motorisierte

Babyboomer-Generation in den Vorstädten versorgt sein wollte, waren der Grundstein für den exorbitanten Erfolg. Durch Franchising, Marketing und Standardisierung führte er seine Kette zu explosionsartiger nationaler und nachfolgend auch internationaler Expansion.

In Europa debütierte der Hamburger zwar in England mit der Kette „Wimpy“ bereits in den 1950er-Jahren, berühmt und über alle Maßen erfolgreich machte ihn aber auch hier McDonald's. Das frühe Engagement in Deutschland mit den erprobten Prinzipien, wenn auch vorerst leicht für den lokalen Markt modifiziert, resultierte darin, dass auch hierzulande der Hamburger bis heute mit den Golden Arches verbunden wird und vor allem das junge Publikum an sich gebunden hat.

Doch auch Gegenströmungen zur schnellen Abfertigung am Counter sind wahrzunehmen. Kleine, unabhängige Bars feiern mit dem Hamburger Erfolge. Die Schlussfolgerung liegt nahe, dass vor allem die Menschen, auf die das Marketing der Hamburgeranbieter von frühester Kindheit an zugeschnitten war, heute über ein stärkeres Gesundheitsbewusstsein, als vorangegangene Generationen verfügen, trotz allem aber nicht auf den Hamburger verzichten wollen.

Die einleitende Fragestellung nach dem Grund für die große Beliebtheit von Hamburger in Deutschland, ist sicherlich mit „McDonald's“ zu beantworten. Dem Konzern ist es wie wenigen sonst gelungen, ein kulturelles Produkt weltweit untrennbar mit dem eigenen Markennamen zu verbinden und zu einem der größten Unternehmen der Welt zu wachsen. Ob sich aufgrund der leicht rückläufigen Zahlen der Gegenwart hier auf mittelfristige oder lange Sicht eine Entwicklung wie die von „White Castle“ wiederholen wird, das vom unbestrittenen Marktführer von einst zum heute unbedeutenden Pionier wurde, bleibt offen. Eines jedoch erscheint sicher: Der Hamburger wurde von der schnöden, schmalzigen Frikadelle zu einem weltweiten Kulturgut und wird diesen Status wohl so schnell nicht verlieren.

David Würtemberger, studierte von 2009 - 2014 KuK mit Nebenfach Anglistik/Amerikanistik an der Universität Augsburg. Das Thema seiner Bachelor-Arbeit, die er im August 2014 abschloss lautet: Burger Boom - Wie der Hamburger vom Sandwich zum kulinarischen Sehnsuchsobjekt wurde.

Literaturverzeichnis

Quellen

Fast food VII. Mit System- und Handels-Gastronomie, Snack und Imbiß. Frankfurt am Main 1988.

Broder, Henryk, M.: Der globalisierte Klops. Wie der „Hamburger“ in die Welt kam. In: SPIEGEL SPECIAL Geschichte 4/2008 2008 (04), S. 124.

Paulette C. Jordan: History of The Hamburger. In: English Teaching Forum Magazine 40 (2002), 40/1, S. 28.

o.A.: Schnelle Dollar. In: Der Spiegel 1980, 35, S. 81f.

Forschungsliteratur

William P. Ancker: Fast Food World. The Hamburger Comes of Age. In: English Teaching Forum Magazine 40 (2002), 40/1, S. 25–32.

Annegret Brüning; Sesterhenn-Gebauer, Brigit: Fast food. Bunt, fantasievoll--und weltweit heiss geliebt. Mannheim 1999.

Marvin Harris: Wohlgeschmack und Widerwillen. Die Rätsel der Nahrungstabus. Stuttgart 1988.

Paul Hirshorn; Izenour, Steven: White Towers. Cambridge, Mass 1981.

Klaus Janke: So is(s)t Deutschland. Ein Spiegel der Gesellschaft ; Nestlé Studie 2011. Stuttgart [ua.] 2011.

Wolfgang König: Geschichte der Konsumgesellschaft. Stuttgart 2000.

Maren Möhring: Fremdes Essen. Die Geschichte der ausländischen Gastronomie in der Bundesrepublik Deutschland. München 2012.

Derek J. Oddy: Eating Without Effort. The Rise of the Fast-food Industry in Twentieth-century Britain. In: Marc Jacobs, Peter Scholliers (Hrsg.): Eating out in Europe. Picnics, gourmet dining, and snacks since the late eighteenth century. Oxford, New York 2003, S. 301–316.

Gerald Reckert: Zur Adoption neuer Speisen und Verzehrformen. Die Einführung von fast food in der Bundesrepublik Deutschland. Weihenstephan 1986.

Axel Schildt; Siegfried, Detlef: Deutsche Kulturgeschichte. Die Bundesrepublik, 1945 bis zur Gegenwart. München 2009.

Wolfram Siebeck: Liebe auf den ersten Biss. Neue kulinarische Notizen. München 1985.

Andrew F. Smith: Encyclopedia of Junk Food and Fast Food. Westport, Conn 2006.

Hans Jürgen Teutenberg: Fast Food in Deutschland im historischen Rückspiegel. In: Peter Janisch (Hrsg.): In Bewegung. Wie Alltag sich verändert. Petersberg 2009, S. 85–96.

Manuel Trummer: Pizza, Döner, McKropolis. Entwicklungen, Erscheinungsformen und Wertewandel internationaler Gastronomie. am Beispiel der Stadt Regensburg. Münster 2009.

Christoph Wagner: Fast schon Food. Die Geschichte des schnellen Essens. Frankfurt am Main, New York 1995.

Internetquellen

- Laurie Burkitt; Jarog, Julie: McDonald's to Give China Restaurants a Makeover: Fast-Food Giant Plans Ads in China Featuring Basketball Star LeBron James (18.04.2014), <<http://online.wsj.com/news/articles/SB10001424052702304626304579508623263131430>> (24.06.2014).
- food service: McDonald's D: Nationaler Werbeetat neu ausgeschrieben (2014). <http://www.cafe-future.net/gastro/branchennews/pages/protected/McDonalds-D-Nationaler-Werbeetat-neu-ausgeschrieben_30099.html> (30.06.2014).
- Hans im Glück Franchise GmbH: Hans im Glück, <<http://hansimglueck-burgergrill.de/>> (03.07.2014).
- Hans im Glück Franchise GmbH: Speisekarte Hans im Glück (2014), <http://hansimglueck-burgergrill.de/downloads/pdf/Speisekarte_MUENCHEN_ONLINE.pdf> (03.07.2014).
- Christof Kerkmann: Wallraff bekam Honorare von McDonald's (11.05.2014), <<http://www.handelsblatt.com/unternehmen/handel-dienstleister/burger-king-kritiker-wallraff-bekam-honorare-von-mcdonalds/9875972.html>> (03.07.2014).
- McDonald's: AboutMcDonalds.com. McDonald's History (20.06.2014), <http://www.aboutmcdonalds.com/mcd/our_company/mcdonalds_history_timeline.html> (21.06.2014).
- McDonald's: AboutMcDonalds.com. Hamburger University (20.06.2014), <http://www.aboutmcdonalds.com/mcd/corporate_careers/training_and_development/hamburger_university.html> (21.06.2014).
- McDonald's: McDonald's – The Leading Global Food Service Retailer (20.06.2014), <http://www.aboutmcdonalds.com/mcd/our_company.html> (24.06.2014).
- McDonald's Deutschland: McDonald's - Das Unternehmen, <<http://www.mcdonalds.de/uber-uns/das-unternehmen>> (24.06.2014).
- McDonald's Deutschland: McDonald's - Daten und Fakten. <<http://www.mcdonalds.de/uber-uns/daten-fakten>> (24.06.2014).
- McDonald's Deutschland: McDonald's - Detailansicht Pressemitteilung, <<http://www.mcdonalds.de/metanavigation/presse/pressecenter/suchergebnisse/detailansichtpm.cfm?pressId=105>> (24.06.2014).
- McDonald's UK: In what countries does McDonald's operate? (Jun 2013), <<http://www.mcdonalds.co.uk/ukhome/whatmakesmcdonalds/questions/running-the-business/restaurant-locations/in-what-countries-does-mcdonalds-operate.html>> (24.06.2014).
- Anja Perkuhn: Tablett im Anflug. McDonald's am Stachus (08.08.2011), <<http://www.sueddeutsche.de/muenchen/mcdonalds-am-stachus-tablett-im-anflug-1.1128938>> (29.06.2014).
- Sausalitos Holding GmbH: Sausalitos - Story. München (2014), <<http://www.sausalitos.de/story.html>> (03.07.2014).
- Gabi Schreier: Hans im Glück. Wie der Hamburger weiblich wird (04.07.2013), <http://www.wuv.de/blogs/markenschau/marken/hans_im_glueck_wie_der_hamburger_weiblich_wird> (03.07.2014).
- Hagen Seidel: Wie McDonald's seinen ersten Inhaber reich machte (04.12.2011), <<http://www.welt.de/wirtschaft/article13749005/Wie-McDonalds-seinen-ersten-Inhaber-reich-machte.html>> (24.06.2014).
- Jakob Struller: Kunden meiden Burger King Hygiene-Skandal hat Auswirkungen (08.05.2014), <<http://www.handelsblatt.com/unternehmen/handel-dienstleister/hygiene-skandal-hat-auswirkungen-kunden-meiden-burger-king/9860878.html>> (03.07.2014).
- Beate Wild: Bar Glockenbachviertel „Schnelle Liebe“. Wilde Nächte im Glockenbach. (17.11.2011), <<http://www.sueddeutsche.de/muenchen/schnelle-liebe-wilde-naechte-im-glockenbach-1.708587>> (05.07.2014).
- Beate Wild: Internationales Restaurant Neuhausen „Hans im Glück“. Happy Burger! (03.05.2012), <<http://www.sueddeutsche.de/muenchen/hans-im-glueck-burger-1.1138320>> (05.07.2014).

Slow Food:

Massenbewegung oder Genießer-Club?

von Sebastian Hillesheim

Die Slow-Food-Bewegung, die sich in den Achtziger Jahren des 20. Jahrhunderts in Italien entwickelte, und nun als Organisation ihr 25-jähriges Bestehen feiern darf, versucht gegen das allgegenwärtige Fast Food und fast living zu wirken. Es steht also die regionale Küche mit ihren kulturell geprägten Einflüssen, zusammen mit der regionaltypischen Landwirtschaft und einem moderaten Lebenstempo im Vordergrund. Ziel der Organisation ist es, lokale Traditionen wiederzubeleben, um nicht nur dem Konsumenten die Möglichkeit zu geben, nachzuvollziehen, woher seine Nahrung stammt, sondern auch Produzenten mit dem Anreiz einer gerechten Vergütung für gute und nachhaltige Produkte zu unterstützen. Die verwendeten Lebensmittel sollen gut, sauber und fair beschaffen sein und zwar von der Herstellung über den Handel bis hin zum Verzehr.¹ Es geht den Mitgliedern von Slow Food außerdem um den Genuss in Verbindung mit Bewusstsein und Verantwortung für den natürlichen Produktkreislauf. Eine Idee, die immer moralphilosophische Züge enthält und nicht nur die einfache Nahrungsaufnahme von Menschen berührt, sondern weitaus tiefergehend in sein Leben eingreift oder eingreifen möchte. Der globale Gedanke wird trotz der regionalen Fokussierung nicht negiert, da die Konsequenzen, die mit der Auswahl eines Konsumenten mit in den Entscheidungsprozess einfließen, beziehungsweise bereits die lokale Wahl eines Produktes weitreichendere vielfache globale Spuren hinterlässt.

Doch handelt es sich bei der Slow-Food-Bewegung tatsächlich um eine Massenbewegung, die durch strukturelle Organisation angeführt wird, oder um einen vielfach heftig kritisierten Genießerclub, der sich einem rein hedonistischen Lebensstil widmet und nur zum Selbstzweck einer kleinen Elite existiert? Um dieser Frage etwas genauer nachzugehen, wird im folgenden Text zunächst die Organisation der Slow-Food-Bewegung und deren

¹ Entnommen aus der Broschüre „Slow Food Deutschland“, S. 7.

Entstehungsgeschichte einschließlich ihrer Konzeption und Projektgestaltung vorgestellt. Anschließend sollen deren Argumentationslinien und -philosophie am Beispiel von Wein erläutert werden, um daran die Reichweite der damit verbundenen Konsequenzen besser nachvollziehen zu können. Die diversen Kritikpunkte, die sowohl in der Literatur, als auch im öffentlichen Diskurs zu finden sind, werden ebenfalls diskutiert und mit passenden Ausschnitten aus einem Interview mit Carlo Petrini, dem Begründer und Präsidenten von Slow Food International, ergänzt. Ein kurzer Exkurs zu den Thesen Pierre Bordieus an seinem Werk „Die feinen Unterschiede“² und seiner Geschmackstheorie dient der zusätzlichen Untermauerung der Argumentationslinie. Schließlich werden in einem Resümee die Erkenntnisse bei der Auseinandersetzung mit dem Thema Slow Food reflektiert.

Die Organisation Slow Food

Ins Leben gerufen wurde die Idee des Slow Food Konzepts in Bra, einer kleinen Stadt im Piemont in Norditalien im Jahr 1986 von einer kleinen Gruppe von food writers ³ und Köchen, darunter auch Carlo Petrini, der später die Organisation leiten sollte und deren Präsident wurde. Initialzündung für die Idee und die Gründung der Bewegung war die Eröffnung einer McDonald's Filiale direkt an der spanischen Treppe in Rom. Diese Tatsache erregte viel mediales Aufsehen und löste Proteststürme aus. Viele Italienerinnen und Italiener schlossen sich der Ansicht Petrinis an, dass Industrialisierung, Homogenisierung und Globalisierung, zu deren Symbol die Fast Food Kette geworden war, das traditionelle und lokale Kulturerbe von Nahrungsherstellung und -aufnahme bedrohen.⁴ Gerade in Italien fielen diese Argumente auf fruchtbaren Boden. Slow Food wurde somit nicht nur zu einer Gegenbewegung gegen Fast Food, sondern auch zu einer neuen Philosophie und Denkweise, die sich dem Schutz lokaler und traditioneller Essgewohnheiten und allen in diesem Zusammenhang wichtigen Kulturtechniken verpflichtete.

² Bourdieu, Pierre: Die feinen Unterschiede. Kritik der gesellschaftlichen Urteilskraft. Suhrkamp, Frankfurt am Main 1982.

³ Autoren die das Essen nicht nur substantiell, sondern auch kulturell betrachten.

⁴ Vgl. Kjørstad, Ingrid: Slow food : counteracting fast food and fast living, In: Case studies in sustainable consumption and production: food and agriculture. Sheffield : Greenleaf (2010), S. 4.

Offiziell begründet wurde Slow Food International im Jahr 1989 in Paris und entwickelte sich schnell zu einer weltweiten Bewegung und es wurden in kurzer Zeit Vereine in den Niederlanden, Großbritannien, Italien, Japan, USA, Schweiz, Österreich und Deutschland gegründet. Die einzelnen Vereine unterteilen sich weiter in sogenannte „Convivia“, das heißt in lokalen Gruppen, die sich regelmäßig zu verschiedenen Veranstaltungen treffen. Diese Zusammenkünfte sind sehr unterschiedlich strukturiert. Zum Beispiel werden für die Mitglieder Verköstigungen oder Ausflüge angeboten, um den Kontakt zwischen Nahrungsmittelproduzenten, Köchen und Verbraucher herstellen sollen. Ebenso gibt es Projekte wie die Speisung der Tausend, bei der Nahrungsmittel verarbeitet werden, die üblicherweise weggeworfen würden. Diese „Reste“ werden an öffentlichen Plätzen zubereitet und kostenlos verteilt, um darauf aufmerksam zu machen, mit welch einfachen Mitteln und wie unkompliziert ein gutes Essen gekocht werden kann. Auch sind solche Aktionen ein Manifest, um zu verdeutlichen, wie viel noch völlig einwandfreie Nahrung vernichtet wird, nur weil sie nicht dem EU-Standard oder –Normen entspricht. Ein ähnliches Konzept verfolgt auch die Slow-Food-Youth-Bewegung, die vorwiegend die jüngere Generation ansprechen soll. Sie setzt auch auf Aufklärung und lehnt Lebensmittelverschwendung ab. So werden sogenannte Schnippeldiskos, bei denen Jugendliche zu Musik gemeinsam kochen und essen, organisiert.⁵

Mitglieder der Slow-Food-Bewegung sehen sich selbst weniger als Konsumenten, sondern vielmehr als Ko-Produzenten, da sie eng mit den Lebensmittelerzeugern und -verarbeitern in Verbindung stehen und ihrer Meinung nach, durch Information und Kommunikation selbst Teil des Produktionsprozesses werden.⁶ Sie wollen wissen, wo ihr Essen herkommt und wie es produziert wird und sind daher bereit, den Mehraufwand entsprechend zu bezahlen. Sowohl dem Konsumenten, als auch dem Produzenten, kommt die faire Handlungsweise zu Gute. Der Produzent wird finanziell gestützt und die Kunden können sich auf die Qualität der Ware verlassen. Wer lokale und regionale Erzeuger unterstützen möchte, muss folglich dazu bereit sein, mehr

⁵ Vgl. <<http://slowfoodyouth.de/>> (21.01.2014).

⁶ Vgl. Kjørstad (2010), S. 3.

zu bezahlen. Denn für die Anbieter lässt sich eine traditionell und gleichzeitig ökologisch nachhaltige Herstellung, nicht mit dem Wettbewerb mit anderen Anbietern vereinbaren. Vor allem dann nicht, wenn der Preis aufgrund steigender Nachfrage stetig sinkt.

Slow Food rief im Jahr 2004 das *Terra Madre* (Mutter Erde)-Netzwerk ins Leben, das sich für nachhaltige Landwirtschaft, Fischerei und Lebensmittelherstellung in über 150 Ländern einsetzt.⁷ Es ist ein Versuch, Globalisierung nach den Grundsätzen der Slow Food Philosophie zu betreiben. Ein jährliches Treffen und bestimmte Feiertage innerhalb der Organisation schlagen Brücken zwischen verschiedenen Ländern und Kulturen. Lokale Fischer, Züchter, Bauern, Lebensmittelhandwerker, Wissenschaftler und Köche stellen ihre Produkte vor.

Die wohl wichtigste Aufgabe zum Schutz von Biodiversität übernimmt die sogenannte Arche des Geschmacks, die Slow Food im Jahr 1996 entwickelte. Ziel der Arche ist es, fast vergessene traditionelle Lebensmittel, die in Gefahr sind, völlig zu verschwinden, z. B. weil sich ihr Anbau nicht mehr lohnt, zu katalogisieren und bekanntzumachen. Der dazugehörige operative Teil entsteht durch die sogenannten Presidi, dabei handelt es sich um Projekte, die Lebensmittelhandwerkern dabei helfen, traditionell hergestellte Produkte auf breiter Basis zu vermarkten. Ein Presidio (ital. für Schutzraum) besteht als eine Art Netzwerk zwischen Lebensmittelproduzenten und -konsumenten mit dem Ziel bestimmte Produkte zu bewahren und zu fördern. Die „Passagiere“ der Arche müssen dabei bestimmte Kriterien erfüllen, um darin aufgenommen zu werden: Sie müssen extrem in ihrer Existenz bedroht sein, sich durch einzigartige geschmackliche Qualität auszeichnen, eine historisch überlieferte Bedeutung haben, identitätsstiftenden Charakter für eine Region besitzen, die nachhaltige Entwicklung einer Region unterstützen, aus artgerechter Haltung (Tiere) stammen, von gentechnischer Veränderung frei sein und käuflich erwerbbar sein.⁸ Erst kürzlich wurde auch aus der Region Augsburg ein neuer „Passagier“ aufgenommen: Das Augsburger Huhn. Es ist

⁷Vgl. <<http://www.terramadre.org/pagine/welcome.lasso?n=de>> (02.02.2014).

⁸Vgl. <http://www.slowfood.de/biodiversitaet/arche_des_geschmacks/> (02.02.2014).

die einzige einheimische Hühnerrasse, die in Bayern existiert und die bis in die 1960er-Jahre durchaus beliebt war, jedoch mit den Hochleistungsrassen aus den Ställen und Hühnerhöfen nicht konkurrieren konnte und damit verschwand.

Zusammenfassend lässt sich die Konzeption der Slow-Food-Bewegung gut anhand eines Zitats aus dem Slow Food Arche-Manifest von 2001 erklären:

„Für Slow Food ist die regionale Vielfalt der Lebensmittel ein wesentlicher Beitrag zu individueller und geschmacklicher Lebensqualität: Die regionalen Küchenspezialitäten und Geschmäcker sind – genau wie Sprache, Musik, Religion, Architektur oder lokale Feste – Bestandteile einer lebendigen regionalen Kultur. Dazu gehören auch: Die regionaltypische Landwirtschaft und Landschaftsgestaltung, die Techniken der Lagerung, Verarbeitung und Zubereitung von Lebensmitteln, die über Jahrhunderte in ihren regionaltypischen Eigenheiten verfeinert und weiterentwickelt wurden, die regionalen Geschmäcker: Sie alle sind Ausdruck regionaler Kultur, Identität und Vielfalt.“⁹

Vielfalt in der Esskultur und kulinarische Einzigartigkeit zu erhalten, ist die Kernphilosophie der Slow-Food-Bewegung und damit ein Gegentrend zu Uniformität und Standardisierung. Und somit der Versuch einer Antwort auf die negativen Konsequenzen von Modernisierung und Industrialisierung. Die Agrarwissenschaftlerin Eva Gelinsky geht in ihrer Dissertation¹⁰, in der sie die Arbeit von Slow Food thematisiert sogar noch weiter:

„Der mit der Standardisierung verbundene Rückgang der Arten- und Sortenvielfalt stellt also eine ernsthafte Bedrohung für das „Leben“ dar, denn die Natur ist ja etwas Lebendiges, sie entwickelt sich selbst, sie ist ein Lebewesen, keine Maschine, die, wenn sie kaputt ist, einfach repariert oder neu konstruiert werden könnte. [...] Die regionale Vielfalt der „Landschaftsküchen“ – diese sind das Produkt regionaler Kultur und Tradition – wird hier in einen Zusammenhang mit der Stabilität einer „höheren“ Ordnung gebracht. Meine These ist, dass Slow Food mit dieser theoretischen Konstruktion auf ein modernes Weltbild zurückgreift.“¹¹

⁹ Vgl. <<https://www.slowfood.de/w/files/arche/archemanifest.pdf>> (02.02.2014).

¹⁰ Gelinsky, Eva: Vielfalt und regionale Eigenart als strukturierende Prinzipien einer Kulturtheorie des Essens. Eine ideengeschichtliche Rekonstruktion am Beispiel der Organisation Slow Food., München 2006.

¹¹ Vgl. Ebd., S. 3.

Slow Food vertritt damit ein Weltbild, welches zwar den modernen Weltanschauungen entspricht und Vielfalt und Individualität eine zentrale Bedeutung zukommen lässt. Trotzdem kritisiert es Massenproduktion und Einheitsgeschmack. Diese Argumentation ist nachvollziehbar, wenn man die Entstehung der Bewegung und den öffentlichen und wissenschaftlichen Diskurs analysiert. Slow Food ist ein „neues“ und ein modernes Phänomen. Es gibt zwar vereinzelt Publikationen, welche sich mit der Entstehungsgeschichte und mit Fallstudien auseinandersetzen, allerdings existieren momentan nur wenige Veröffentlichungen, die sich reflektierend mit der Thematik auseinandersetzen. Slow Food reduziert seine Ziele nicht nur auf „gutes Essen und guten Wein“, sondern versucht mit seinen Statuten, Veränderungen im Denkverhalten zu bewirken, bzw. politische Veränderungsprozesse in Gang zu setzen. Diese Ziele heben auch kleinere Initiativen oder politische Parteien in ihren Programmen nieder geschrieben. Eigentlich müsste, nimmt man alle Aktiven zusammen, eine Massenbewegung entstehen. Aber warum passiert dies nicht?

Das Slow Food Konzept beinhaltet neben den genannten normativen Aspekten auch Projekte, die charakteristische Merkmale der Bewegung aufweisen und beispielhaft dargestellt werden können. Es handelt sich dabei um weltweite Entwürfe, welche das „Terra Madre Netzwerk“ mit einschließen. Gefördert und finanziert wurden diese Konzepte für die einzelnen Regionen von Slow Food International, zusammen mit den jeweiligen Regierungen, die durch das Engagement und Petitionen seitens der Organisation Subventionen bereitstellten. Sie entstanden hauptsächlich durch die Mobilisierung von Organisationsmitgliedern, die zum Beispiel durch Foodblogs auf ein Problem aufmerksam machten, oder sich an lokale Wissenschaftler und Politiker wendeten. Auf Slow Food Initiative hin entstanden vielerorts NGO's (Non-Governmental-Organizations), die Presidi-Projekte vorantreiben.

In Mexiko beispielsweise schlitterten Kaffeebauern in einigen Hochlandregionen in eine Rezession, die ihre Existenzen bedrohte. Die Kaffeebohnen ließen sich nicht mehr verkaufen und führte viele Familien in den finanziellen Ruin. Dank einer von Slow Food unterstützten Initiative

wurden die brachliegende traditionelle Vanilleproduktion wieder begonnen. Dies war eigentlich ein logisches Vorgehen, weil Mexico als Ursprungsland der sogenannten „schwarzen Blume“, gilt. Denn bis ins 19. Jahrhundert hatte Mexiko das Monopol auf den Anbau der Vanillepflanze aufgrund einer nur dort vorkommenden Bienenart, die zur Bestäubung notwendig ist. Bereits die Azteken hatten die bis heute als Mexican Gourmet Vanilla bekannte Art geschätzt, die heute in professionellen Kreisen als die feinste und ursprünglichste aller Vanillearten gilt. In den Trockenregionen Mexikos wurde auf ähnliche Weise der Anbau von Amaranth gefördert, der für die Region einen wirtschaftlichen Aufschwung bedeutete. Er war von der spanischen Inquisition verboten worden und deshalb in Vergessenheit geraten, als Alternative baute man den teureren und ertragsärmeren Mais an. Wegen Wassermangel gedieh dieser jedoch nicht zufriedenstellend und brachte wenig Ertrag. Zusätzliches Engagement seitens Slow Food bewirkte, dass neben dem wirtschaftlichen Anbau auch die Zubereitung der Pflanze Amaranth wieder neu und in Kursen erlernt werden konnte. Tehuacán Amaranth enthält in seinen Blättern sogar mehr Eisen als Spinat und kann als Salat, Suppe oder getrocknet als Gewürz verwendet werden. Mit Beimischung von Weizenmehl ist es außerdem möglich glutenfreien, traditionellen Tortillateig oder Backwaren herzustellen. In der Region Mixteca wurden in sechzig Städten etwa 1100 einheimische Familien mit der dort gegründeten Organisation „Alternativas y Procesos de Participación Social“¹² gefördert. Die auf Amaranth basierenden Speisen werden unter dem Markenzeichen „Quali“ vertrieben, was in der Sprache der Náhuatl so viel heißt wie „gut“. In Zusammenarbeit mit der Universität von Milan werden zudem im Projekt zur „Wiederentdeckung von Amaranth“ Alternativen für eine glutenfreie Diät mit Hilfe des Gewächses erforscht.¹³ Am Beispiel Mexiko wird die von der Organisation Slow Food vertretene positive Globalisierungsarbeit deutlich.

¹² Alternativen und Projekte für die Zivilgesellschaft.

¹³ Vgl. <<http://www.slowfoodfoundation.com/presidia/details/653/tehuac%C3%A1n-amaranth#.VCqmkvLte4>> (30.09.2014).

Ein Musterbeispiel für die Schulungsarbeit, die die Bewegung leistet, findet sich in Australien: Zum einen bieten die *Royal Botanic Gardens*¹⁴ Veranstaltungen an, bei denen Gäste aus aller Welt (vornehmlich Mitglieder von Slow Food Convivia) exotische Pflanzen kosten, Vorträge und Führungen besuchen können. Mit dem erwirtschafteten Geld wird der Unterhalt der Gärten finanziert und Anteile daraus werden für Projekte zum Schutz des Regenwaldes gespendet. An australischen Schulen hingegen wurde damit begonnen, Schulgärten anzulegen und die selbst gezogenen Lebensmittel gemeinsam zu verkochen. Es handelt sich um ein Bildungsprogramm, das den Schülern nicht nur die Zubereitung von Gemüse, sondern auch deren Anbau näherbringen soll.

In Bra in Italien, dem Ort, an dem die Slow-Food-Bewegung gegründet wurde, hat ihr Präsident Carlo Petrini im Jahr 2004 eine *University of Gastronomic Sciences* gegründet und er schreibt:

“Its goal is to create an international research and education center for those working on renewing farming methods, protecting biodiversity, and building an organic relationship between gastronomy and agricultural science.”¹⁵

Der zukunftsorientierte Studiengang soll eine neue Generation von Gastronomen ausbilden, die in Produktion, Vertrieb, Werbung und Kommunikation von qualitativ hochwertigen Lebensmitteln in einer Person agieren können. Die Gebühren dafür sind jedoch nicht gerade günstig, so kostet die Ausbildung 13.500 € pro Jahr.¹⁶ Auch in Ländern wie Österreich, der Schweiz und Deutschland werden verschiedene Schulungsprojekte durchgeführt, die vor allem Kindern zugutekommen sollen. Meist sind es Konzepte, die sich dem Anbau, der Zubereitung und dem gemeinsamen Verzehr von Lebensmitteln widmen, also konform mit der Idee von Slow Food gehen. Es ist allerdings fraglich, ob sich mit einzelnen, zum Teil sehr kleinen Projekten ein Bewusstseinswandel vollziehen lässt.

¹⁴ Vgl. <<http://www.eventfinder.com.au/2014/slow-food-sydney/sydney>> (30.09.2014).

¹⁵ Vgl. <<http://www.unisg.it/en/storia-e-missione/>> (01.02.2014).

¹⁶ Vgl. <http://www.unisg.it/assets/Tuition_payment_2013-14_Undergrad.pdf?9d7bd4> (02.02.2014).

Die Mitgliedschaft ist letzten Endes ein Distinktions- und Differenzierungsinstrument, welches zwischen Teilnehmern und Nicht-Teilnehmern der Bewegung unterscheidet. Das Element der Zugehörigkeit, zur Slow-Food-Bewegung beziehungsweise Nicht-Zugehörigkeit ist wohl das größte Hemmnis in der Entwicklung zu einer Massenbewegung: Können sich Einstellungen und Haltungen grundsätzlich ändern, wenn dazu eine Mitgliedschaft nötig ist? Obwohl Carlo Petrini das Bewusstsein schärfen möchte, wie man mit Lebensmitteln umgeht, hält er an der Struktur der Mitgliedschaft fest. Die Mitgliedschaft und die Beiträge der Finanzierung genannter Projekte und ist für die finanzielle Stabilität einer Organisation unabdingbar. Leider gibt es öffentlich zugänglich keine genauen Mitgliederzahlen, man geht jedoch weltweit von etwa 100 000 eingetragenen Mitgliedern aus, die von den circa eine Millionen Unterstützern unterschieden werden. Zu ihnen werden alle Produzenten, aktiven Konsumenten und Veranstalter gezählt.

In Deutschland kostet die Einzelmitgliedschaft 75€ im Jahr, mit einem Partner 95€. Jugendliche und Studierende zahlen 30 bzw. 15 €. ¹⁷ Dafür bekommt man neben einem sechsmalig erscheinenden Magazin SLOW FOOD, die Möglichkeit an diversen Veranstaltungen teilzunehmen. ¹⁸ Auch hier ist eine deutliche Fokussierung auf junge Menschen zu erkennen, doch diese machen nicht den Großteil der Mitglieder aus. Leider gibt es momentan keine zugänglichen Mitgliederstatistiken, zieht man von den Bildern auf den Homepages der jeweiligen Convivia Rückschlüsse auf die Alterstruktur, kommt man zu dem Ergebnis, dass vornehmlich Menschen mittleren, bis fortgeschrittenen Alters Mitglieder sind. Die vergleichsweise hohen Mitgliedsbeiträge schrecken womöglich potentielle Interessenten ab.

Zwar muss man für eine Mitgliedschaft bei Slow Food nicht empfohlen werden, wie beispielsweise bei Service-Clubs (Rotary oder Lions), aber trotzdem drängt sich der Eindruck auf, es handelt sich um eine elitäre Vereinigung. Nach der Philosophie von Slow Food kann selbst der kleine

¹⁷ Junior-Mitglieder zahlen bis zum vollendeten 26. Lebensjahr den reduzierten Beitrag von 30 Euro. Schüler, Studenten und Auszubildende zahlen einen reduzierten jährlichen Beitrag von 12 Euro (Für diesen Rabatt wird ein jährlicher Nachweis benötigt); abweichende Tarife traten bei der Recherche auf, diese waren jedoch im Vertrag einheitlich.

¹⁸ Vgl. <http://www.slowfood.de/slow_food_vor_ort/barnim_oderland/mitglied_werden/> (15.02.2014).

Verbraucher großen Einfluss auf Lebensmittel und ihre Produktion nehmen. Durch die hohen Mitgliedsbeiträge und Kosten für Veranstaltungen werden viele Menschen ausgeschlossen. Ob dies die Strategie ist, bleibt offen. Um verstehen zu können, wie der Anbau eines Produktes nach Slow Food Kriterien aussieht, der unter anderem mit Mitgliedsbeiträgen finanziert wird, soll ein konkretes Beispiel zeigen, welche weitreichenden Konsequenzen damit einhergehen. Da auch sichtbare Auswirkungen wie die Veränderung von Landschaft und Kultur eine Rolle spielen, wird ein Produkt gewählt, welches nicht direkt auf den ersten Blick den Eindruck erweckt, schützenswert oder förderungsbedürftig zu sein.

Slow Food am Beispiel Wein

Um zu verdeutlichen, wie Slow Food argumentiert, wird im Folgenden dargestellt welche Möglichkeiten und Folgen ein traditionell produzierter Weinanbau hat. Gleichzeitig kritisiert die Organisation die durch die Globalisierung hervorgebrachte universale Monokultur mit eigenen Konsequenzen. Strukturell folgt die Argumentation dem Prinzip der Gegenüberstellung von Universalität, bzw. Gleichmacherei im Gegensatz zu Eigenart und Vielfalt. Dadurch werden vor allem weltanschauliche, ideologische Ansichten transportiert, die außerdem eine gewisse politische Position innehaben und sich nicht nur auf Produktionsweisen beziehen. Gesellschaftliche Entwicklungen, die zum Verlust von kultureller, geschmacklicher und biologischer Vielfalt geführt haben und die landschaftliche Eigenart und deren Schönheitsideal in den Hintergrund drängen, rücken in den Fokus der Kritik.

„[s]uperkonzentrierte, körperreiche Weine, die weniger im Weinberg als vielmehr in High-Tech-Kellern entstehen. Weine, die kaum noch die spezifischen Charakteristika des Terroirs widerspiegeln und die zu einer geschmacklichen Nivellierung geführt haben“¹⁹

repräsentieren genau diesen negativ bewerteten Weintypus. Verantwortlich für den universalen Geschmack ist die Produktionsweise, die die

¹⁹Vgl. Petrini, C.: o. Titel. In: marmite. Die Zeitschrift der Ess- und Trinkkultur, Nr. 4/01., (2001), S. 51.

besonderen Bedingungen des *Terroirs* (Anbaugebiet) nicht berücksichtigt. Die Rationalisierung und Standardisierung des Endprodukts wirkt sich auf den Geschmack des Weines aus. Ebenso werden mehrere Manipulationen wie eine genau dosierte und abgemessene Tannin-,²⁰ Sauerstoff-, Enzym- oder Fruchtgeschmackzufuhr vorgenommen. Der Winzer als Hersteller von geschmacklich künstlich wirkenden Industrieweinen wird zum Aroma-Designer. Global betrachtet führt dies zum Verlust kultureller Vielfalt und Eigenart, da regionale Traditionen der Weinproduktion aufgegeben werden.

Davon betroffen ist außerdem die biologische Vielfalt: das Erbe einheimischer Rebsorten wird zugunsten weltweit verbreiteter Arten wie Merlot, Cabernet, Pinot oder Chardonnay ausgetauscht. Die maschinelle Bewirtschaftung der Weinberge führt zur Zerstörung des Lebensraumes für wildlebende Pflanzen und Tiere. Es geht hier nicht nur um „ästhetische Folgen“²¹ durch Monokulturanbauten, sondern auch den Verlust einzigartiger Landschaftsbilder, dem Ausdruck kultureller Besonderheiten. Weinanbauregionen gleichen sich optisch aneinander an.

Ein positives Beispiel für Individualität ist der typische Slow-Food-Wein, welcher sich durch einzigartigen und unverwechselbaren Geschmack auszeichnet. Beschrieben und ausgezeichnet wird er von der jährlich erscheinenden Slow-Food-Publikation „Slow Wine“. Dabei handelt es sich um ein Buch, beziehungsweise einen Wein-Führer, der bestimmte Weine beschreibt und empfiehlt. Sie werden kategorisiert in „Große Weine“, „Slow Wines“ und Entdeckungen. Erstere sind sehr teure und mit Auszeichnungen betitelte Weine, während die Entdeckungen meist günstige Schnäppchen darstellen. Die „Slow Wines“ repräsentieren die geltenden Slow Food Kriterien: Ihr Wein, wie zum Beispiel der italienische „Chianti Rufina“ von Colognole²², berücksichtigt regionalen Charakter und spiegelt die Persönlichkeit seiner Erzeuger wider. Herkunft und Tradition des Anbaugebietes stehen im Mittelpunkt und werden als schützenswert betrachtet. Der Winzer soll sich folglich nicht nur an den natürlichen Bedingungen, sondern auch den

20 Gerbstoff des Weins.

21 Vgl. Gelinsky (2006), S. 6.

22 < <http://shop.vipino.de/collections/colognole/products/colognole-chianti-rufina-2009> > (30.09.2014).

regional überlieferten Techniken vorheriger Generationen orientieren. Nicht die Konstruktion eines wissenschaftlich berechneten Endproduktes, sondern der natürliche Wachstums- und Reifungsprozess soll das Ziel seiner Arbeit sein. *„Aus globaler Perspektive dient dann die Produktion der Bewahrung und Weiterentwicklung der kulturellen Eigenart und Vielfalt.“*²³ Zusätzlich werden somit auch Kleinbiotope geschaffen, die Tieren und Pflanzen, die sich an den Weinbau angepasst haben, Lebensraum bieten und die Biodiversität unterstützen. Gleichzeitig werden diese Regionen als schön empfunden, da sie sich durch unverwechselbare Architektur präsentieren, die sonst nirgends auf der Welt vorzufinden ist.

Am Beispiel des Weins wird ersichtlich, dass die Einstellung zum Produkt durch den Konsumenten, der zum Co-Produzenten werden soll, weitreichende Konsequenzen bis auf die globale Ebene hat. Die Durchführung hat allerdings auch andere Folgen: Sämtliche Produktionsprozesse und Landschaften müssen umgestaltet werden, um die gewünschte Herstellung erst möglich zu machen. Daraus entstehen enorme Kosten, die vom Abnehmer getragen werden müssen. Doch was machen die Länder, die sich diese Umgestaltung nicht leisten können, beziehungsweise die Initialinvestition nicht tätigen können? Ist für sie eine Produktion, die bisher hauptsächlich durch Export getragen wurde und temporäre Einbrüche verzeichnen müsste überhaupt möglich? Denn eines muss klar sein: Gleiche Voraussetzungen für eine Verwirklichung eines solchen Vorhabens sind keineswegs gegeben und bedürfen zusätzlicher Unterstützung.

Kritik an der Organisation Slow Food

Trotz der Ziele von Slow Food, die auf breite Akzeptanz stoßen, gibt es auch Kritik an der Organisation. In einem Interview, das im Greenpeace-Magazin 2007²⁴ mit Carlo Petrini erschien, wurden die Kernpunkte dieser Kritik dargestellt. Unter anderem wurde Petrini vorgeworfen, er hätte ein mangelndes Umweltbewusstsein, weil seine Publikationen auf Hochglanzpapier gedruckt wurden.

²³ Vgl. Gelinsky (2006), S. 7.

²⁴ Greenpeace Magazin, Ausgabe 4.10, <<http://www.greenpeace-magazin.de/magazin/archiv/4-10/slow-food/>> (19.02.2014).

Viel wichtiger erscheint es, den Zugang zur Organisation genauer zu betrachten. Der Begriff „Organisation“ heißt in diesem Fall nicht nur, dass es sich um eine Institution handelt, die ein bestimmtes Ziel verfolgt, sondern auch, dass aus wirtschaftlicher Sicht, eine Mitgliedschaft erforderlich ist. Gleiches gilt für die Körperschaft des eingetragenen Vereins²⁵, welcher lediglich rechtliche Vorteile wie die Vertretung als juristische Person beinhaltet. Eine Organisation bedeutet außerdem, dass sie einer bestimmten Struktur und Hierarchie folgt. Dazu gehört auch der Initiationsprozess der Mitglieder. Eine Mitgliedschaft an sich unterscheidet bereits zwischen denen, die „dazugehören“ und den Außenstehenden. Als vollwertiger Anhänger der Slow-Food-Bewegung gilt derjenige, der die Organisation durch direkte und explizit finanzielle unterstützt. Allein durch diese Tatsache schwindet enormes Potenzial zur Massenbewegung: Vielmehr gilt es, sich nach dem Individualitätsprinzip Distinktionsmerkmale zu schaffen, um sich aus der Masse abzuheben. Wie bereits bemerkt, ist Slow Food ein modernes Phänomen. Es entspricht dem zeitgeistlichen Trend, umweltbewusst und nachhaltig zu handeln und zu konsumieren. Dieser Trend bedient ein bestimmtes Klientel, das ihm folgt. Gegenüberstellend könnte beispielsweise der ansteigende Vegetarismus genannt werden, der ähnliche Entwicklungsmuster aufweist. Es handelt sich weniger um eine tiefgreifende Massenbewegung, die verschiedenste Einstellungen und soziale Herkunftsformen erreicht, als um einen stark herkunfts- und einstellungsabhängigen Trend.

Weiterhin wird Slow Food ein hedonistischer Lebensstil vorgeworfen, welcher oft in Konflikt mit dem Widerstand steht. Da der Genuss als wichtiges Element der Kampagne genannt wird, entstand auch die Zuschreibung des „Genießer-Clubs“. Viele Kritiker beobachten, dass der Widerstand oft zugunsten des eigenen Vergnügens vernachlässigt wird, in diesem Fall nach dem Motto: „Hauptsache es schmeckt“. Der vermeidliche Gourmet gibt sich damit zufrieden, dass etwas mundet, ohne noch nach der Herkunft fragen zu wollen. Bruce Pietrykowski hingegen sieht im Kampf zwischen „desire“ und „resistance“ auch Potenzial, kulturelles Kapital in soziales Kapital umzuwandeln:

²⁵ Siehe Slow Food Deutschland e.V.

“It offers a way to think about the dual role that both desire and resistance can play in creating a politically active consumer movement. Through a case study of the Slow Food movement I argue that this dual process of pleasure-seeking and politicization is able to transform cultural capital – a taste for food and wine usually associated with class, status, and conspicuous consumption – into social capital.”²⁶

Durch die gemeinsame Teilnahme am Genuss werden Statuswerte, also kulturelles Kapital in den Hintergrund gedrängt und es entsteht ein soziales Kapital, bestehend aus neuem sozialen Netzwerk und Beziehungen untereinander. Dies setzt allerdings voraus, dass Menschen miteinander ins Gespräch kommen, die zuvor nicht einer solchen Gruppe von „pleasure-seekern“ angehörten.

Bei der Betrachtung der Konzepte taucht außerdem immer wieder der Begriff des Geschmacks auf. Diese Bezeichnung kann jedoch auch auf gesellschaftliche Entwicklungen und Ungleichheiten bezogen werden, anstatt nur auf die Nahrungsaufnahme. Der Geschmack ist nach dem französischen Soziologen Pierre Bordieu ein Indiz für die soziale Herkunft und spiegelt die sozialen Unterschiede wider. Er unterscheidet dabei zwischen drei Dimensionen des Geschmacks: an erster Stelle steht der legitime Geschmack, welcher von der höher gestellten Klasse konstituiert wird. Er setzt die Standards, indem er beispielsweise festlegt, was ein Luxusgut ist. Dabei dreht es sich meist um einen Wert, der vor allem durch eine gewisse Seltenheit ausgezeichnet ist und sich von den Besitztümern und Gütern der breiten Masse unterscheidet, dadurch auch weniger für jedermann erschwinglich wird. Die Dimension des mittleren Geschmacks beinhaltet diejenigen Teile der Gesellschaft, die versuchen die legitime Dimension nachzuahmen, indem sie sich am Geschmack dieser orientiert und nach einem Aufstieg strebt. Sie übernehmen sozusagen deren Kultur und versuchen dadurch näher an sie heranzukommen. Dies bewegt die „herrschende Klasse“ dazu, sich neue legitime Kulturgüter zu suchen. Der populäre Geschmack hingegen ist dagegen eher passiv und praktisch ausgerichtet, daher eher am Nutzen orientiert. Im Bezug auf das

²⁶ Vgl. Pietrykowski, Bruce: You Are What You Eat: The Social Economy of the Slow Food Movement, In: Review of Social Economy, 62:3, (2004), S. 318.

Essen und Trinken geht es darum nicht primär um ein Geschmackserlebnis, sondern die bloße Nahrungsaufnahme, um den Hunger möglichst effektiv zu stillen. Die Etablierung bestimmter Geschmacksrichtungen führt also zu einer Stabilisierung und Manifestierung sozialer Unterschiede in einer Gesellschaft.²⁷

Slow Food kann unter dieser Betrachtung Mitgliedern die Möglichkeit geben, durch die Verfolgung eines bestimmten Geschmacks sozial aufzusteigen. Ebenso spricht der Eindruck dafür, dass die Mitglieder der Organisation bereits eine bestimmte Bildung und Sozialisation genossen haben müssen, um die Problematik überhaupt verstehen zu können. Das heißt, die Wahrscheinlichkeit, dass ein Individuum, welches bisher eher den populären und praktischen Geschmack (v.a. Verzehr von Fast Food) präferierte, plötzlich ohne zusätzlichen Wissenserwerb seine Ernährung umstellt, ist äußerst gering. Deswegen versucht Slow Food durch Geschmacks-Schulungen bereits im Sozialisationsprozess von Kindern zu intervenieren. Dennoch erscheint diese eher punktuell: Ist ein Kind zu Hause und im Alltag Convenience Produkte und Fast Food, so wird das Slow Food - Essen, das beispielsweise während eines Kindergartenprojektes angeboten wird, dem Kind weniger schmecken.

Somit gelangt man zum Hauptkritikpunkt an der Slow Food Bewegung. Sie wird als elitäre, teipolitische Organisation betrachtet:

„Manche meinen sogar, Sie seien reaktionär. Ihre Bewegung wird inzwischen auch von rechten Parteien wie der Lega Nord instrumentalisiert. Sie behauptet, Slow Food hätte ihre agrarpolitischen Positionen übernommen [...]“

Darauf entgegnet Petrini im Interview:

„Wenn Slow Food reaktionär sein soll, ist dann Greenpeace links- oder rechtsgerichtet?“²⁸

²⁷ Vgl. Bourdieu, Pierre: Die feinen Unterschiede. Kritik der gesellschaftlichen Urteilskraft. Suhrkamp, Frankfurt am Main 1982.

²⁸ Vgl. <<http://www.greenpeace-magazin.de/magazin/archiv/4-10/slow-food/>> (20.02.2014), Abs. 7 und 8.

Der Präsident weist die Beschuldigung geschickt zurück und fügt hinzu, dass Slow Food frei von jeglicher politischer Ideologie sei. Parteien sähen unter den Biolandwirten potentielle Wähler, die sie auf diese Weise gewinnen könnten.

Viel interessanter ist die Reaktion Petrini's auf die Vorwürfe, die Organisation sei durch die Verurteilung von Massenprodukten elitär, da sich nicht alle die teuren Bioprodukte leisten können:

„Was Sie behaupten ist eine Legende, die unter städtischen Bevölkerungen kursiert. Deshalb möchte ich Ihnen eine Gegenfrage stellen: Sollten Nahrungsmittel grundsätzlich billig sein oder sollten sie eher einen angemessenen Preis haben?“

Darauf der Reporter:

„Sie sollten gesund und möglichst umweltfreundlich produziert worden sein, eine energiesparende Logistikkette durchlaufen haben, bevor sie den Verbraucher erreichen – und sie sollten so wenig kosten wie möglich.“

Petrini entgegnet:

„Aber genau aus den von Ihnen genannten Gründen kann der Preis von hochwertigen Nahrungsmitteln nicht niedrig sein. Er sollte deshalb vor allem fair kalkuliert sein – für Verbraucher, Landwirte und letztlich für unseren Planeten. Deshalb müssen wir darüber nachdenken, ob unsere Haltung zu der inflationären Entwicklung von Nahrungsmittelpreisen richtig ist. Wir müssen uns dem Trend zu niedrigen Preisen widersetzen.“²⁹

Konsumenten müssten folglich für hohe Nahrungsmittelpreise protestieren, beziehungsweise ihre Niedrigpreis-Erwartungen einstellen. Doch auch hier gelangt die Bewegung an ihre Grenzen, denn der Schulungs- und Bildungsaufwand ist enorm. Denn zusätzliche Verwirrung kommt durch beispielsweise falsche Etikettierung zustande, somit ist nicht alles biologisch Beschriftete auch tatsächlich biologisch und ökologisch produziert.

²⁹ Vgl. Ebd. Abs. 10 f.

Resümee

Slow Food ist ein neues Phänomen, das Modernität aufweist und diese in die Gesellschaft projiziert und kulturelle, sowie traditionelle Elemente als schützenswert erachtet. Die Position zu Eigenart und Vielfalt als Argumentationsstruktur wird an gesellschaftliche Entwicklungen angepasst und gewisse Elemente, wie zum Beispiel der Geschmack, hervorgehoben. Traditionelle Vorstellungen und Produktionsweisen werden für die industrialisierte und globalisierte Welt modernisiert. Slow Food versucht aufklärerische Arbeit zu leisten, dem Menschen sozusagen beim „Ausgang aus seiner selbst verschuldeten Eile und Unruhe“ zu helfen. Der Konsument soll sich zum Co-Produzenten weiterentwickeln, sowie Globalisierung im positiven Sinne vorantreiben, ohne dabei die eigene Region aus dem Blick zu verlieren und sich darauf zu konzentrieren.

Doch ist Slow Food nun eine Massenbewegung oder doch nur ein Genießer-Club?. Für die Einordnung als Massenbewegung spricht, dass Slow Food einige Menschen zum Umdenken bewegt, beziehungsweise ihre Ansicht bestärkt hat. Zudem enthält Slow Food das Element des Genießer-Clubs. Da es weithin als modern und wichtig gilt, sich darüber zu informieren, was auf den Tisch kommt und welche Konsequenzen der eigene Konsum für die Umwelt hat, ist es eine zeitgemäße Idee. Demnach kann eine mentale Beeinflussung der Gesellschaft durch die Slow-Food-Bewegung, die neue Handlungs- und Kulturstrukturen nach sich zieht, nicht wirklich negiert werden. Dennoch trifft für Slow Food eher die Klassifizierung Bewegung statt Massenbewegung zu. Was spricht nun für die Bezeichnung eines Genießer-Clubs? Slow Food entschloss sich dazu, die Idee anhand einer Organisation zu verbreiten. Die Mitgliedschaft ist allerdings etwas exklusives, ein Distinktionsinstrument, das gesellschaftliche Unterschiede, vor allem bezüglich der Herkunft, konstituiert und konstruiert. Der Fokus auf den Genuss nimmt an vielen Stellen Überhand, ebenso wenig sinnvoll erscheinen touristisch strukturierte Ausflüge, die finanzielle Ausgabebereitschaft nicht für das Essen, sondern für Luxusgüter fördern.

Die Frage ist: Muss man unbedingt Mitglied sein, um etwas zu verändern? Verfolgt man die Logik nämlich explizit, so hat jeder Konsument die Möglichkeit mit seinen eigenen Mitteln regionale und lokale Produkte und faire Globalisierung zu fördern, ohne zusätzlich Beiträge an irgendeinen Verein zahlen zu müssen. Dabei gilt es, sich persönlich für die Umsetzung des Konzeptes Slow Food einzusetzen, ohne dabei zwingend aus der Masse herausstechen zu müssen, denn nur so entstehen Massenbewegungen.

Sebastian Hillesheim, studiert im 6. Semester Sozialwissenschaften und im Wahlfach Europäische Ethnologie / Volkskunde an der Universität Augsburg. Diese Arbeit entstand im Rahmen des Proseminars „Maultaschen und McDonalds. Einführung in die Grundlagen der ethnologisch-interkulturellen Nahrungsforschung“.

Literaturverzeichnis

Literatur

- Bourdieu, Pierre: Die feinen Unterschiede. Kritik der gesellschaftlichen Urteilskraft. Suhrkamp, Frankfurt am Main 1982.
- Gelinsky, Eva: Vielfalt und regionale Eigenart als strukturierende Prinzipien einer Kulturtheorie des Essens. Eine ideengeschichtliche Rekonstruktion am Beispiel der Organisation Slow Food., München 2006.
- Kjorstad, Ingrid: Slow food : counteracting fast food and fast living, In: Case studies in sustainable consumption and production: food and agriculture. Sheffield : Greenleaf (2010), S. 3-4.
- Pietrykowski, Bruce: You Are What You Eat: The Social Economy of the Slow Food Movement, In: Review of Social Economy, 62:3, (2004), S. 307-321.
- Petrini, C.: o. Titel. In: marmite. Die Zeitschrift der Ess- und Trinkkultur, Nr. 4/01., (2001), S. 9.
- Löwenstein, R.: Vom Öchse zum Terroir. In: In: Slow Food. Magazin für intelligenten Genuss, 11. Jg., Heft 4, (2003), S. 20-22.
- Kriener, M.: Weine mit i-Pünktchen. In: In: Slow Food. Magazin für intelligenten Genuss, 10. Jg., Heft 4, (2002), S. 28-29.

Internetquellen

- <http://www.slowfood.de/w/files/publikationen/slowfood_broschuere_web.pdf> (20.02.2014).
- <<https://www.slowfood.de/w/files/arche/archemanifest.pdf>> (20.02.2014).
- <http://www.slowfood.de/slow_food_youth_deutschland/ ; <http://slowfoodyouth.de/>> (20.02.2014).

<<http://www.esskultur.at/>> (20.02.2014).
<<http://www.extraprimagood.de/>> (20.02.2014).
<<http://www.greenpeace-magazin.de/magazin/archiv/4-10/slow-food/>> (20.02.2014).
<http://www.slowfood.com/_2010_pagine/com/popup_pagina.lasso?-id_pg=121> (20.02.2014).
<http://www.slowfood.de/slow_food_vor_ort/barnim_oderland/mitglied_werden/> (20.02.2014).
<http://www.unisg.it/assets/Tuition_payment_2013-14_Undergrad.pdf?9d7bd4> (20.02.2014).
<<http://www.unisg.it/en/storia-e-missione/>> (20.02.2014).
<http://www.slowfoodfoundation.com/presidia/details/653/tehuac%C3%A1n-amaranth#.VCqmkvl_te4> (30.09.2014).
< <http://www.eventfinder.com.au/2014/slow-food-sydney/sydney>> (30.09.2014).
< <http://shop.vipino.de/collections/cognole/products/cognole-chianti-rufina-2009>> (30.09.2014).

Containern: Essen aus der Mülltonne

Lässt sich eine Umsetzung des Phänomens auch mit dem Augsburger Müll realisieren?

von *Stephanie Weise*

„Die Welt hat genug für jedermanns Bedürfnisse, aber nicht für jedermanns Gier.“¹ Diese Worte Mahatma Gandhis könnten die derzeitige Situation nicht treffender beschreiben. Statistisch gesehen, reichen die weltweit verfügbaren Ressourcen aus, dass ein jeder Mensch genügend Nahrung zur Verfügung haben könnte, um energetisch versorgt zu sein.² Die Realität sieht jedoch anders aus, da sie von einer derart ungerechten Verteilung dieser Ressourcen und der Zweckentfremdung von Nahrungsmitteln bestimmt wird. Dies hat zur Folge, dass einerseits 842 Millionen Menschen weltweit Hunger leiden und andererseits etwa ein Drittel der globalen Lebensmittelproduktion im Müll landet,³ was präzise formuliert, 1,3 Milliarden Tonnen an Nahrungsmitteln sind.⁴ Auch Deutschland trägt seinen Anteil dazu bei, hier werden jährlich knapp 11 Millionen Tonnen an Lebensmitteln weggeworfen. Eine Summe, welche sich aus den vermeidbaren Abfällen des Handels, der Großverbraucher, der Industrie, sowie der Haushalte zusammensetzt. Allein jeder Deutsche ist im Schnitt mit circa 82 kg pro Jahr an der enormen Massenverschwendung beteiligt.⁵ Diese Fakten haben bewirkt, dass das Thema Lebensmittelverschwendung zunehmend in den öffentlichen Diskurs rückte und Aufklärungsaktionen von Seiten der Bundesregierung gestartet wurden, dennoch gehen weiterhin unzählige Nahrungsmittel auf allen Stufen der Wertschöpfungskette verloren.

1 Mohandas Karamchand Gandhi (1869 – 1948).

2 Vgl. Thurn, Valentin; Kreutzberger, Stefan: Die Essensvernichter. Warum die Hälfte aller Lebensmittel im Müll landet und wer dafür verantwortlich ist. Köln 2011, S. 159.

3 Vgl. FAO; IFAD; WFP: The State of Food Insecurity in the World 2013. The multiple dimension of food security. Rom 2013, S. 15.

4 Vgl. FAO: Food Wastage Footprint. Impacts on natural resources. Summary Report. Rom 2013, S.11 f.

5 Kranert, M.; Hafner, G.; Barabosz, J.; Schuller, H.; Leverenz, D.; Köllbig, A.; Schneider, F.; Lebersorger, S.; Scherhauser, S.: Ermittlung der weggeworfenen Lebensmittelmengen und Vorschläge zur Verminderung der Wegwerfrate bei Lebensmitteln in Deutschland. Kurzfassung. Stuttgart 2012, S. 8 - 16.

Mit dieser Hausarbeit soll zunächst das Phänomen „*Containern*“ vorgestellt werden, bei dem sich auf eine individuelle Art und Weise kritisch mit dem verschwenderischen Umgang von Lebensmitteln auseinander gesetzt wird und das obendrein die Möglichkeit bietet, diesen zu umgehen. Im Anschluss soll mithilfe der qualitativen Methode der teilnehmenden Beobachtung empirisch untersucht werden, ob auch Tonnen und Container in der Stadt Augsburg genug Inhalt bietet, so dass sich dieses Phänomen auch hier umsetzen lässt und zugleich soll auf diese Weise ein kleiner Einblick in die Augsburger Container-Community gewährt werden.

„*Containern*“ ist eine Tätigkeit, bei der bereits weggeworfene Produkte dem Abfall wieder entnommen werden, um diese zu verzehren oder sie mit anderen zu teilen. Folglich handelt es sich um eine alternative Methode der Nahrungsbeschaffung.

Da die Abfallprodukte in den meisten Fällen aus den Müllcontainern von Supermärkten entnommen werden, leitet sich die Bezeichnung von diesen ab. Bei den containerten Überresten handelt es sich keineswegs um ungenießbare oder verdorbene Lebensmittel, sondern um solche, die von den Supermärkten aufgrund von baldiger Überschreitung des Mindesthaltbarkeitsdatums, leichter Beschädigung der Produktverpackung, beziehungsweise Druckstellen oder schlichtweg aufgrund von Überbeständen aussortiert und weggeworfen werden müssen.

Im englischen Sprachgebrauch findet hauptsächlich die Bezeichnung „*Dumpster diving*“ Anwendung, dessen deutsche Übersetzung als „*Mülltauchen*“ bekannt ist. Das aus dem Englischen entlehnte „*Dumpstern*“ wird im Deutschen synonym zu „*Containern*“ verwendet.⁶ Auch wenn mit jedem dieser Begriffe das Durchsuchen von Müll gemeint ist, ermöglichen sie dennoch eine differenzierte semantische Einschränkung. Beim „*Dumpstern*“ und „*Containern*“ beschränkt man sich auf die Suche nach Lebensmitteln. Wohingegen „*Dumpster diving*“ ganz allgemein das Durchforsten des Mülls nach wiederverwertbaren Gütern umschreibt. Aus diesem Grund werden beispielsweise auch

⁶ Vgl. Edlmayr, Christa: *Living Beyond Capitalism. Mülltonnentauchen als konsumkritische Praxis*. Wien 2009, S. 36.

kriminelle Absichten in den Begriff eingeschlossen. So ist das „*Dumpster diving*“ beispielsweise auch eine von Hackern angewandte Methode, um an wertvolle Informationen und Daten, wie Adressen oder Telefon- und Kontonummern, zu gelangen.⁷

Neben den hier vorgestellten Termini gibt es noch eine Vielzahl weiterer Bezeichnungen, wie das im Englischen verwendete „*Skipping*“ oder „*Garbage picking*“ oder das im österreichischen Sprachgebrauch etablierte „*GeObben*“, bei dem der Fokus auf dem Suchen nach Obst und Gemüse liegt.⁸ Für einen groben Überblick genügen die eingeführten Begrifflichkeiten, da diese am gängigsten sind.

Phänomeneingrenzung

Die Gründe, warum Menschen von den Abfällen anderer leben, können differenzieren. So würde wahrscheinlich der Anblick eines Mülltauchers bei den meisten Menschen einen Hinweis auf existenzielle Not vermuten lassen, das ist jedoch nicht der Fall. So steckt doch beim Containern eine komplett andere Ambition dahinter. Es handelt sich hierbei vorwiegend um Konsumkritik, die in Form des stillen Protests Ausdruck findet. Allein durch die Aktion wird Aufsehen erregt und auf die vorherrschenden Missstände aufmerksam gemacht.⁹ Deshalb sind mit „Containerern“ weniger jene Menschen gemeint, die aus einer finanziellen Notlage heraus dazu gezwungen sind, nach Abfällen zu suchen, noch jene, die probieren, sich an den Abfällen anderer zu bereichern, sondern solche, die aufgrund ihrer politischen und sozialen Überzeugung, also aus ethischen Gründen diesen Weg wählen. Dabei gibt es bei diesem Phänomen keine Kategorien wie Alter, Geschlecht, oder Gesellschaftsschicht.¹⁰ Die genaue Anzahl der Containerer kann nicht beziffert werden, weil es keine Statistiken gibt, dennoch steht fest, dass der Protest in dieser Form überall dort ausgeübt wird, wo das Wegwerfen von Nahrungsmitteln gesellschaftlich toleriert wird. Neben den USA ist

⁷ Vgl. Viola: *Dumpster Diving. Stiller Protest und kriminelle Machenschaften* (05.2010).

⁸ Vgl. Edlmayr, 2009, S. 37 f.

⁹ Vgl. Dumpstern.de: *Stiller Protest* (2010 – 2014).

¹⁰ Vgl. Hofstädter, Carmen: *Leute die vom Müll leben. Eine Studie zur Soziologie des Abfalls*. Wien 2011, S. 83.

das Phänomen am häufigsten in den urbanen Gegenden Deutschlands und Österreichs zu beobachten.¹¹ Doch auch in anderen europäischen Ländern wird das in den Medien verstärkt über das „Essensretten“ berichtet und damit die Popularität gefördert.

Für die Umsetzung eignen sich vor allem Städte von mittlerer Größe und die Randbereiche von Großstädten, da diese einerseits ausreichend Containermöglichkeiten bieten und andererseits die Wahrscheinlichkeit geringer ist, mit Bedürftigen in eine Konkurrenzsituation zu gelangen, wie es in Großstädten durchaus der Fall sein könnte und nicht mit den ethischen und moralischen Zielen der „Containerer“ vereinbar wäre.¹²

Herkunft

Erstmals wurde das Phänomen „*Containern*“ als Ausdruck des Protests in New York, bei einer Bewegung, die sich gegen den globalen Kapitalismus stellt, beobachtet. Mitte der 1990er Jahre formierten sich die sogenannten „*Freeganer*“. Der Name entstand durch die Zusammensetzung der Wörter „*free*“ und „*vegan*“ und bringt den Anspruch zum Ausdruck, frei von kapitalistischen Zwängen zu sein und keine tierische Produkte zu konsumieren, um sich gegen die Ausbeutung von Tieren auszusprechen.¹³

Zu der Ideologie überzeugter Freeganer gehört weiterhin, sich möglichst umfassend dem „Nullkonsum“ zu verschreiben, um sich mit dieser Haltung der kapitalistischen Wirtschaftsordnung zu verweigern. Mitglieder der Bewegung leben, wenn sie ihre Ziele konsequent umsetzen, allein von den Überschüssen der Konsumgesellschaft und wollen damit auf das enorme Ausmaß der durch den Massenkonsum verursachten Abfälle aufmerksam machen und dem bedenklichen verschwenderischen Verbrauch Einhalt gebieten.¹⁴ Hierbei ist das Containern, welches von ihnen als „*Trash Tours*“ bezeichnet wird, nur einer von vielen Wegen, sich einen autarken Lebensstil

¹¹ Vgl. Büchi, J.: Der neue Run auf alte Lebensmittel, 20 Minuten (12.2013).

¹² Vgl. Hoffman, John: The Art and Science of Dumpster Diving. Port Townsend 1993, S. 18.

¹³ Vgl. Palsule-Desai, Priya: Leben aus der Mülltonnte, Die Zeit (30.08.2007).

¹⁴ Vgl. Gelinsky, Katja: „Freeganer“ in Amerika. Müllbananen gegen das Kapital, Frankfurter Allgemeine (10.09.2006).

anzueignen. Darunter fällt auch, dass die urbanen Selbstversorger weitgehend auf gewerbliche Dienstleistungen verzichten oder leer stehende Häuser für soziale Zwecke besetzen. Ihnen geht es in erster Linie um die solidarische Nutzung der ihnen zur Verfügung stehenden Ressourcen. Ermöglicht werden kann diese Lebensweise nur mithilfe eines dichten sozialen Netzes, dem alle Mitglieder angehören und das sich auf der Idee einer Geschenkwirtschaft aufbaut.¹⁵

Bereits vor der Popularität der Freeganer gab es Bewegungen, die sich der Reduktion von Abfall in kapitalistischen Gesellschaften annahmen. Ein Beispiel ist das bereits 1980 in Boston gegründete, internationale Kollektiv „*Food not Bombs*“, deren Anhänger ursprünglich aussortierte Lebensmittel direkt bei den Händlern abholten, mit diesen vegetarische Gerichten zubereiteten, um sie dann öffentlich und kostenlos, insbesondere an Bedürftige, zu verteilen.¹⁶ Doch erst die Freeganer erkannten letztendlich den hohen Wert der Mülltonneninhalte und nützten diese für ihr wirtschaftlichen und sozialen Anliegen.

Über das Internet und die sozialen Netzwerke wurde dieser Lebensstil in Europa bekannt, wo er zunehmende mediale Aufmerksamkeit bekam und schließlich auch Anhänger fand, die sich zu Gruppen zusammenschlossen. Überwiegend wurde jedoch nur ein Teilaspekt dieser Subkultur aufgegriffen, nämlich das Containern. Vor allem in Deutschland haben Dokumentarfilme wie „*Taste the Waste*“ die Zusammenhänge der globalen Lebensmittelverschwendung erklärt und damit die bis dato weitgehend unbekannte Protestform des Containers einm breiten Publikum näher gebracht.¹⁷

Sowohl unter den Freeganern in den USA, als auch unter den Containerern in Europa sind verschiedene Intensitätsgrade erkennbar, die an der Intensität der Ausführung und an den Überzeugungen festzumachen sind.¹⁸ Doch ganz gleich, wie umfassend Kritik ausgeübt wird, all diesen Menschen ist gemeinsam, dass sie verhindern sich ohne finanzielle Notwendigkeit von

¹⁵ Vgl. Shantz, Jeff: *Living Anarchy. Theory and Practice in Anarchist Movements*. Lexington 2011, S. 117.

¹⁶ Vgl. Plocek, Keith: *Free Lunch*, Houston Press (25.11.2004), S.4.

¹⁷ Vgl. Leubecher, Marcel; Meyer, Simone: *Mmmmh. Lecker, Müll!* Die Welt (19.03.2014).

¹⁸ Vgl. Hofstädter, 2011, S. 85f.

den Abfällen anderer ernähren. Auf die Gründe, welche einen Menschen zu dieser Haltung bringen, sich ganz solch einem konsumkritischen und doch recht ungewöhnlichem Lebensstil zu verschreiben, soll nun im Folgenden eingegangen werden.

Beweggründe

Durch die Wiederverwertung der im Müll gefundenen Lebensmittel stellen sich Containerer gegen den Zyklus von Überfluss und Wegwerfmentalität. Das Verschenden ist ein integraler Bestandteil des Konsumverhaltens einer im Überfluss lebenden, kapitalistischen Gesellschaft. Das Phänomen Überfluss kam vor etwa 50 Jahren, im Zuge der ersten Globalisierungswelle, von den USA nach Deutschland. Seither ist eine starke Zunahme der Anzahl der angebotenen Waren und eine Verkürzung der Produktzyklen in Supermärkten zu verzeichnen.¹⁹

Die dadurch entstandene Vielfalt, die ständige Suggestion vermeintlicher Innovationen und die allgegenwärtige Verfügbarkeit haben beim Verbraucher eine prozesshafte Entfremdung von Nahrung ausgelöst. Es herrscht in breiten Bevölkerungsschichten großes Unwissen hinsichtlich landwirtschaftlicher Systeme und Produktionskreisläufe, Lebensmittelverarbeitung oder über die Zusammensetzung und Inhaltsstoffe von verarbeiteten Lebensmitteln. Das von der Lebensmittelindustrie festgelegte Mindesthaltbarkeitsdatum wird beispielsweise zur festen Norm interpretiert und der gesunde Menschenverstand für die Entscheidung, ob ein Produkt noch genießbar ist, ausgeschaltet. Zudem ist Nahrung nicht mehr nur eine lebensnotwendige Befriedigung grundlegender Bedürfnisse, sonder hat über die Bedeutung aus gemeinschaftsstiftendes Ereignis noch eine erlebnisorientierte Funktion erhalten.²⁰

Aus der zunehmenden Entfremdung zwischen der Herkunft der Lebensmittel und dem tatsächlichen Verzehr resultiert zum einen, dass Verbraucher immer höhere Ansprüche an Lebensmittel stellen, welche beispielsweise dazu führen

¹⁹ Vgl. Thurn; Kreutzberger, 2011, S. 99.

²⁰ Vgl. Ebd., S. 66, 104f.

können, dass ein Großteil von Ernten bereits auf dem Feld liegen gelassen wird, wenn krummes Gemüse nicht der Norm und nicht den Erwartungen der Konsumenten ein makelloses Produkt präsentiert zu bekommen, entsprechen. Zum anderen bewirkt der Entfremdungsprozess, gekoppelt mit dem vergleichsweise niedrigen Preisniveau, dass Lebensmittel von den Verbrauchern nur noch sehr gering Wert geschätzt werden, was schließlich dazu führen kann, dass diese viel sorg- und achtloser entsorgt werden.²¹

Solch ein ignoranter Umgang mit Lebensmitteln ist für Containerer moralisch nicht vertretbar, denn sie leben in dem Bewusstsein, dass hinter einem weggeworfenen Netz Orangen nicht nur die Verschwendung eines Nahrungsmittels und dessen monetärer Wert steckt, sondern zugleich auch Energie und wertvolle Ressourcen, wie Wasser oder Treibstoff, die für die Produktion den Anbau, den Transport, die Lagerung, die Kühlung oder die Verpackung investiert wurden, ebenfalls verschwendet werden, ganz zu schweigen von den überflüssigen Treibhausgasemissionen, die ebenfalls entstehen. Ein weiterer Punkt, den Containerer aufführen, ist die Landnutzung, Raubbau und Expansion, ohne Rücksicht auf das ökologische Gleichgewicht sowie menschenrechtsverletzenden Arbeitsbedingungen, die sehr häufig im Bereich der industriellen Landwirtschaft vorkommen. Für Containerer ist das Verschwenden von Lebensmitteln zugleich auch ein Missbrauch von natürlichen und sozialen Ressourcen²² und wird nicht toleriert. Auch wenn unter den Verbrauchern mittlerweile auch der Trend zum nachhaltigeren Konsum festzustellen ist, so ist bei einem großen Teil der Bevölkerung dieses Thema nicht präsent, sondern man gibt sich der kollektiven Illusion hin, in einem Schlaraffenland zu leben, ohne die Konsequenzen des Massenkonsums zu bedenken. Neben den Umweltbelastungen bei der Produktion sind Hungersnöte, verursacht von Engpässen im globalen Ernährungssystem oder die durch die hohe Nachfrage verursachten erhöhten Preise auf dem Weltmarkt,²³ ein weiterer Kritikpunkt. Denn „seit die Nahrungsversorgung zu einem globalen Phänomen geworden ist, vor allem wenn die Nachfrage das

21 Vgl. Ebd., S. 41 - 49, 109.

22 Vgl. Ebd., S. 14, 136f, 173f.

23 Vgl. Stuart, Tristram: Für die Tonne. Wie wir unsere Lebensmittel verschwenden. London 2009, S. 114.

Angebot übersteigt, ist Verschwendung gleichbedeutend damit, Lebensmittel dem Weltmarkt und den Hungernden vorzuenthalten“.²⁴ Selbstverständlich kann nicht nur das verschwenderische Agieren der Verbraucher für die stark schwankenden Preise auf den Agrarrohstoffmärkten verantwortlich gemacht werden, dazu ist die Agrarpolitik zu komplex. Es bedarf noch vieler weiterer Einflussfaktoren, wie zum Beispiel die Verwendung von Nahrungsmitteln (Biogasanlagen) zur Energieerzeugung oder als Nutztierfuttermittel (Mais). Auch das Engagement der Finanzinvestoren auf den Rohstoffmärkten spielt eine Rolle, ebenso wie Extremwetterverhältnisse oder politische Maßnahmen in Form von Exportverboten, um nur einige wenige, jedoch exemplarische die Komplexität aufzeigenden, fundamentalen Faktoren zu nennen, die sich unmittelbar auf das globale Ernährungs-, beziehungsweise Hungerproblem auswirken.²⁵

Aufgrund politischer und wirtschaftlicher Fehlentwicklungen auf Seiten der Entwicklungs- und Industrieländer und einer Vielzahl von weiteren Ursachen sind es gerade die Kleinbauern, welche die größte Gruppe der weltweit Hungernden ausmachen.²⁶ In Afrika beispielsweise wird ihnen unter anderem ihre Lebensgrundlage als Konsequenz der von der EU und den USA exportierten, hoch subventionierten Überschussware genommen, mit deren künstlich niedrig gehaltenen Dumping-Preisen die lokalen Kleinbauern nicht konkurrieren können. Letztendlich unterstützen die Subventionen weitgehend nur die Wirtschaftspolitik der multinational agierenden Agrar- und Lebensmittelkonzerne,²⁷ die Wachstumsziele erfüllen möchte. Diese Konzerne verdrängen mit ihrer Wettbewerbspolitik häufig die Kleinbauern und berauben sie ihrer wirtschaftlichen Existenzgrundlage, um sich, aus ökonomischen Gründen, einen immer größeren Marktanteil auf dem weltweiten Nahrungsmittelmarkt zu sichern.²⁸

²⁴ Ebd., S. 118.

²⁵ Vgl. Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz: Preisvolatilität und Spekulation auf den Märkten für Agrarrohstoffe, Berlin 2013, S. 6-11.

²⁶ Vgl. Salzer, Nina: Hunger im Überfluss. Neue Strategien gegen Hunger und Unterernährung, fluter (31.05.2011).

²⁷ Vgl. Wagenhofer; Annas, 2006, S. 157-161.

²⁸ Vgl. Wiggerthale, Marita; Hachfeld, David: Gefährliche Partnerschaften. Wie die Bundesregierung unter dem Etikett der Armutsbekämpfung die Wirtschaftsinteressen von Agrarkonzernen fördert, hrsg. von Oxfam Deutschland, 2014, S. 5-17.

Containern ist als eine Protestbewegung gegen die hier sehr skizzenhaft dargestellten Fehlentwicklungen in der globalen Agrarpolitik und ihren Verflechtungen aufzufassen. Containerer protestieren gegen das Vorgehen der Industrienationen die gemeinsamen und begrenzten Ressourcen und Anbauflächen der Welt für die Herstellung von Nahrungsmitteln allein für sich zu beanspruchen und Nahrung für den Müll produzieren.²⁹ Sie wollen zum Nachdenken anregen, denn für sie gilt es die Mechanismen zu erkennen und welche weitreichenden Konsequenzen unüberlegtes Konsumverhalten haben kann. Das größte Ziel der Bewegung ist ein Bewusstsein zu schaffen, um Lebensmittel wieder mehr zu schätzen und eine Veränderung bei den Verbraucherinnen und Verbrauchern zu bewirken.

In dem Containerer sich jener Lebensmittel annehmen, welche den Wirtschaftskreislauf bereits verlassen haben, üben sie nicht nur Protest aus und reduzieren ihren ökologischen Fußabdruck, sondern haben zudem die Möglichkeit, sich dem Konsumzwang zu widersetzen. Dies ermöglicht Ihnen, sich unmittelbar von den Lebensmittelkonzernen und Handelsriesen zu distanzieren. Die Märkte sind einerseits Repräsentationsorte des Überflusses und zugleich die erste Bezugsquelle für Containerer.

Um zunächst die übermäßigen Bestände in Supermärkten erklären zu können, die unter anderem eine zentrale Ursache für die Lebensmittelverschwendung im Bereich des Handels sind, bedarf es neben Fehlkalkulierungen zwei weiterer zentraler Faktoren: zum einen ist es der Konkurrenzkampf, der dazu führt, möglichst viele Produkte ständig vorrätig zu haben, um alle Kundenwünsche sofort zu erfüllen und zum anderen ist es für die Konzerne stets profitabler, aufgrund der teilweise sehr hohen Differenz zwischen Selbstkosten- und Verkaufspreis, große Bestände zu haben, auch wenn diese beispielsweise bei der nächsten Lieferung aus Platzmangel wieder aussortiert werden müssen, als durch geringere Bestände verursachte Umsatzeinbußen hinnehmen zu müssen.³⁰

²⁹ Vgl. Stuart, 2009, S. 119.

³⁰ Vgl. Stuart, 2009, S. 55 – 57.

Weitere Faktoren, die maßgeblich für das Entsorgen von intakten Lebensmitteln sind unter anderem Produkte, welche nicht mehr als verkaufsfähig gelten, wenn sie also beispielsweise vor Überschreitung des Mindesthaltbarkeitsdatums stehen, Verpackungen beschädigt, falsch etikettiert oder nach einer Sonderaktion nicht mehr aktuell sind oder den hohen Anforderungen an Qualität, Frische und Optik nicht mehr gerecht werden. Betrifft dies ein Produkt aus einem Multipack, wird dieser komplett entsorgt.³¹

Unabhängig von den Gründen, welche ein Lebensmittel zu einem Abfallprodukt machen, bleibt es ein von den Supermärkten wohl gehütetes Geheimnis, wie groß die Menge tatsächlich ist, die letzten Endes entsorgt wird.³² Vor allem mithilfe der medialen Aufmerksamkeit ermöglicht das Phänomen des Containerns, das eigentlich gesellschaftlich tabuisierte Thema „intakte Lebensmittel im Abfall“ neu aufzugreifen und auf diese fragwürdige Verschwendung hinzuweisen.

Mögliche Konsequenzen

Auch wenn das Wegwerfen von genießbaren Lebensmitteln aus moralischer Sicht wohl das größere Vergehen sein mag, sollte man dennoch beim „Retten“ von Lebensmitteln auf die juristischen Konsequenzen eingestellt sein. Im Unterschied zu anderen Ländern hat in Deutschland der Abfall von Supermärkten, der in den meisten Fällen in Containern auf einem privaten Grundstück steht, nach dem geltenden Abfallrecht bis zur Müllabholung einen Eigentümer.³³ Auch wenn die Container in der Liefereinfahrt für jeden frei zugänglich sind, gelten sie dennoch als Besitz des Grundstückseigentümers, folglich dem Supermarktbetreiber. Demnach wird das Entwenden von im Müll liegenden Produkten nach deutschem Recht, genauer nach § 242StGB,³⁴ als Diebstahl geahndet und ist dementsprechend ein Officialdelikt. Sind die Container jedoch nicht frei zugänglich und beispielsweise von einem

³¹ Vgl. Kraner; Hafner; Barabosz; Schuller; Leverenz; Kölbig; Schneider; Lebersorger; Scherhauser, 2012, S. 23 f.

³² Vgl. Kreutzberger; Thurn, 2011, S. 61.

³³ Vgl. Dumpstern.de: Gerichtsurteile. Immer mehr Dumpsterern (m/w) werden freigesprochen (2010 -2014).

³⁴ Vgl. Joecks, Wolfgang: Strafgesetzbuch. Studienkommentar. München 2012, S.493.

Zaun umgeben, der erst überstiegen werden muss, um an die Container zu gelangen, liegt der Tatbestand des Hausfriedensbruchs nach §123 StGB vor.³⁵ Wenn außerdem hinzukommt, dass etwas aus den Mülltonnen entnommen wurde, gilt dies nach § 243 StGB als besonders schwerer Diebstahl.³⁶ Sollte es von Seiten der Containerer zur Beschädigung von Schlössern oder Mülltonnen kommen oder das Supermarktgrundstück verschmutzt werden, wäre dies nach § 303 StGB Sachbeschädigung.³⁷ Das heißt, dass sich Containerer mit ihrem Handeln juristisch strafbar machen.

Kommt es zu dem Fall, dass Supermarktmitarbeiter jemanden beim Containern entdecken, kann oftmals ein klärendes Gespräch weiterhelfen, wenn das Anliegen plausibel dargelegt wird. Trotzdem kann es durchaus, insbesondere wenn Zäune überklettert oder Schlösser aufgebrochen werden, zu einer Anzeige kommen. Die meisten Ermittlungen werden jedoch fallengelassen, da kein öffentliches Interesse an einer Strafverfolgung besteht, Sozialstunden oder Geldstrafen sind jedoch keine Seltenheit.³⁸ Die bisher höchste Strafe in Deutschland wurde 2004 in Köln verhängt. Zu 60 Sozialstunden wurden zwei Containerer verurteilt, die abgelaufenen Joghurt und Brot aus einem Abfallbehälter entnommen hatten, woraufhin das Verfahren gegen eben diese Auflage eingestellt wurde.³⁹

Wie bereits erwähnt, sind in anderen Ländern die rechtlichen Regelungen hinsichtlich des Umgangs mit Müll und demzufolge auch mit Containern sehr unterschiedlich. In den Vereinigten Staaten von Amerika beispielsweise steht Containern nicht unter Strafe, hier ist der Müll besitzerlos, sobald er auf der Straße platziert ist.⁴⁰ Auch in Österreich gilt der Müll als gewahrsamsfrei, jedoch ist die Art und Weise, wie man sich Zutritt zu den Mülltonnen verschafft, entscheidend, ob man sich strafbar macht oder nicht.⁴¹

³⁵ Vgl. Ebd., S. 218.

³⁶ Vgl. Ebd., S. 508.

³⁷ Vgl. Ebd., S. 719.

³⁸ Vgl. Kreutzberger; Thurn, 2011, S. 28.

³⁹ Vgl. Gottschalk Christian: Gnadenbrot für Diebin, taz (21.12.2004).

⁴⁰ Vgl. Freegan.info: Dumpster Diving and the Law (2008).

⁴¹ Vgl. Herger, Daniela: Dumpster Diving: Alles zu Müllraum-Schlüssel und Rechtslage in Österreich, vienna.at (18.02.2014).

Ob Containern einen legalen oder illegalen Status hat oder ob man sich in einer rechtlichen Grauzone bewegt, in allen betroffenen Ländern gelten Containerer für Supermärkte und deren Personal oftmals als unliebsame Gäste, die es auch ohne rechtlichen Beistand fernzuhalten gilt. Weniger aus Gründen der Unordnung, denn Containerer sind stets darauf bedacht, ihre Fundorte aufgeräumt zu hinterlassen, es sind eher Bedenken, dass der Anblick von im Müll wühlenden Menschen potentielle Kunden abschrecken könnten oder dass mit jedem Containerer, der sich die Produkte auf dem unkonventionellen Weg verschafft, der Verlust eines Kunden einhergehen könnte. Als Konsequenz haben mittlerweile viele Supermärkte Abwehrmaßnahmen ergriffen. Methoden, Mülltonnen in verschlossenen Abstellräumen oder hinter hohen Zäunen unzugänglich unterzubringen, sind inzwischen gängige Praxis. Doch da diese Maßnahmen nicht immer wirksam sind, werden auch andere Verfahrensweisen angewendet, um den Containern ihr Vorgehen deutlich zu erschweren. So werden Joghurtbecher zerstoßen, Flüssigkeiten auf den Abfall gekippt oder es werden abschreckende „Vorsicht Rattengift“-Schilder angebracht.⁴² Auch werden für die Ungenießbarkeit der Lebensmittel Glasscherben, Chemikalien oder Farbe eingesetzt, um Containerer zum Aufgeben zu zwingen.⁴³ Nach diesem skizzenhaften Überblick über die Gründe und die Ziele dieser Protestbewegung soll nun im Folgenden die kleine empirische Untersuchung, die in Augsburg entstanden ist, vorgestellt werden.



Abb. 1: Container-Funde in Augsburg.

Quelle: Stephanie Weise

⁴² Vgl. Gernert, Johannes: Die Mülltaucher, Der Tagesspiegel (07.03.2007).

⁴³ Vgl. Wagner, Volker: Müll macht satt, GEOZeit (2009).

Containern in Augsburg

Augsburg, dessen amtliche Einwohnerzahl mit 266.647 beziffert wird,⁴⁴ ist laut dem amerikanischen Autor John Hoffman, der in einer vergleichbaren bevölkerungsreichen Stadt Erfahrungen gesammelt hat, „large enough for a maximum diving lifestyle“⁴⁵. Um empirisch zu untersuchen, ob diese Aussage für Augsburg tatsächlich zutreffend ist und ob auch unter den Augsburger Bürgern Containerer vertreten sind, wurde für die vorliegende Studie die Methode der teilnehmenden Beobachtung gewählt. Diese von Bronislaw Malinowski entwickelte Feldforschungsmethode ist dadurch gekennzeichnet, dass sich die Beobachtenden zur wissenschaftlichen Erhebung von Daten, selbst in das zu untersuchende soziale Forschungsfeld begeben und mit den Beobachteten in direktem Kontakt stehen. Dies schließt eine soziale Interaktion mit ein, wodurch die Beobachtenden selbst zum Teil des Forschungskontextes werden. Unter den verschiedenen Formen der Beobachtung fiel die Entscheidung für die nicht-standardisierte Beobachtung, welche auch als „freie“ Beobachtung bezeichnet wird, was bedeutet, dass kein systematischer Erhebungsplan vorlag. Dies ermöglichte der Autorin größtmögliche Offenheit im Handlungsprozess. Außerdem wurden die zu beobachtenden Personen über die Forschungsabsicht in Kenntnis gesetzt, was charakteristisch für die freie Beobachtungsform ist. Die Verfasserin nahm aktiv am Geschehen teil und war in der Rolle der „Teilnehmerin-als-Beobachterin“.⁴⁶

Zugang zum Feld verschaffte eine Arbeitskollegin, die den Kontakt zu einem ihrer Bekannten ermöglichte, der regelmäßig containert. Nils⁴⁷ nahm die Autorin daraufhin auf drei seiner nächtlichen Streifzüge mit. Anschließend führte die Verfasserin noch zwei Containergänge ohne Begleitung durch. Der erste Forschungsfeldzugang erfolgte bereits im November 2013, bei dem Hintergrundinformationen für ein Referat gesammelt wurde, welches unter anderem das Containern als eine Gegenbewegung zur Überflussgesellschaft zum Thema hatte. Die vier weiteren Forschungsfeldzugänge fanden im

⁴⁴ Vgl. Stadt Augsburg: Statistisches Jahrbuch 2012. Augsburg 2013. S. 16.

⁴⁵ Vgl. Hoffman, 1993, S. 17.

⁴⁶ Vgl. Girtler, Roland: Methoden der Feldforschung. Münster 2004. S.60 - 69.

⁴⁷ Student, 26, wohnhaft in Augsburg; Name aufgrund des illegalen Status des Containers geändert.

Februar 2014 innerhalb eines Zeitraums von zwei Wochen statt.⁴⁸ In diesem Erhebungszeitraum traf die Autorin insgesamt elf Augsburger Containerer.

Die Größe der Container-Community in Augsburg lässt sich genauso wie in anderen Städten nur sehr schwer bestimmen, da die Aktionen aufgrund ihres illegalen Status meistens heimlich, im Schutz der Dunkelheit vollzogen werden und es sich keine festen Zahlen festmachen lassen. Dank eines Kontaktes, der genannt werden soll und der seit einem Jahr vier bis fünfmal die Woche am selben Spot in Augsburg containert und somit einen groben Überblick über die Anzahl derer hat, die an dieser Stelle ebenfalls regelmäßig containern, lässt sich eine grobe Schätzung für zumindest einen Spot in Augsburg abgeben.

Wenn ich jetzt niemanden vergessen habe, dürften es zwischen 20 und 25 Leute sein, die man hier regelmäßig antrifft. Also nie alle auf einmal, das verteilt sich auf den Abend oder die Tage, weil jeder einen anderen Rhythmus hat. Manchen reicht es nur einmal in der Woche oder noch seltener zu gehen, andere kommen mehrmals in der Woche.⁴⁹

Bei den Besuchen der Autorin waren im Hinterhof des Supermarktes verstärkt männliche Containerer anzutreffen, aber auch einige wenige Frauen. Die Altersspanne lag zwischen 20 und 61 Jahren. Hauptsächlich waren Studenten unterwegs, aber auch Menschen, die mit beiden Beinen fest im Berufsleben stehen und keine wirtschaftlichen Gründe hinter ihrem Handeln festmachen. Eine Containerin gab an, arbeitssuchend zu sein und ihre Motivation maßgeblich von finanziellen Gründen herleitet.

Das Herausfinden von Containermöglichkeiten in Augsburg war zunächst sehr schwierig. Die Erfahrung zeigte: Hofft man darauf, in Deutschlands populärstem Containerforum im Internet fündig zu werden, ist man falsch beraten. Hier heißt es wiederholt: „Nach Spots betteln ist zwecklos – selber suchen ist angesagt!“⁵⁰. Jeder Neuanfänger muss also selbst Mühe und Zeit investieren, um geeignete Stellen zu finden oder man verabredet sich über

48 19.02.14; 22.02.14; 25.02.14; 28.02.14.

49 Tom, Name aufgrund des illegalen Status des Containerers geändert, 27, Student, wohnhaft in Augsburg, containert seit einem Jahr in Augsburg.

50 Container.de, Containern, Dumpstern und Dumpster Diving Forum: Wer geht in Augsburg Containern (08.11.2013), S. 2.

das besagte Internetforum oder sozialen Netzwerken mit einer Person, die bereits Erfahrungen gesammelt hat und weiterhelfen kann.

Über die Gesprächspartner in Augsburg konnten lediglich fünf verschiedene Spots in Erfahrung gebracht werden. Darunter sind zwei Bio-Supermärkte und drei Discountläden, die alle in großer räumlicher Distanz und über das gesamte Stadtgebiet verteilt liegen. Ein Markt liegt direkt in der Innenstadt, wohingegen die restlichen vier am Stadtrand sind. Sogenannte „Trash Tours“, wie sie beispielsweise die Freeganer in New York veranstalten und bei denen von einem Spot zum nächsten gezogen wird, sind in Augsburg, zumindest zu Fuß, wegen der großen Distanzen, kaum realisierbar. Mit Ausnahme von einem Spot in der Innenstadt gibt es hier keine weiteren Möglichkeiten, da in diesem Gebiet, die meisten Läden ihre Mülltonnen unzugänglich verwahren.

Nur zwei der Gesprächspartner besuchen regelmäßig mehrere Spots. Die meisten konzentrieren sich auf einen Standort. Während in einem hauptsächlich Obst und Gemüse zu finden sind, bietet ein anderer Spot auch eine Vielzahl weiterer Produkte an. Für die anderen Befragten ist es ausreichend, einen Spot zu kennen, da dieser in den meisten Fällen für sie ergiebig genug sei.

Laut Hoffman gehören folgende Dinge zu einer Grundausstattung, um für das Durchsuchen des Mülls, also für den Container, ausgerüstet zu sein: unscheinbare und unempfindliche Kleidung, Handschuhe, Taschenlampe, Taschenmesser, Greifarm, Tragetasche und festes Schuhwerk mit dicken Sohlen.⁵¹ Alle Gesprächspartner bestätigten, dass eine Tasche mit großem Füllvolumen, eine Taschenlampe, um in die Mülltonnen hineinleuchten zu können und Gummihandschuhe, (aus hygienischen Gründen) sehr von Vorteil sind, der Rest nicht zwingend erforderlich sei, aber durchaus nützlich sein kann. Die Vorgehensweise der einzelnen Containerer ähnelt sich in den meisten Punkten: Containert wird nach Ladenschluss, also meist nach 20.00 Uhr. Optimal ist es erst gegen 20.45 Uhr an der ausgewählten Containern einzutreffen, da zu diesem Zeitpunkt auch die letzten Mitarbeiter ihre Arbeit beendet haben. „Prinzipiell ist es lohnenswerter gegen Neun hier zu sein, aber es rentiert sich selbst dann noch, wenn man einer der letzten Containerer

⁵¹ Vgl. Hoffman, 1993, S. 40.

war.⁵² Zudem kann es von Nutzen sein, die Leerungszeiten der Mülltonnen zu beachten, die man nach mehrmaligen Containergängen herausfindet. Um die Biotonnen an einem Spot zu durchstöbern, muss aufgrund deren kleiner Größe nicht im Müll getaucht werden. Es genügt, sie leicht zu kippen, um auch an die unteren Schichten bequem heran zu kommen.

Da im Laufe des Abends immer mehr Containerer an den Mülltonnen eintreffen, ist man selten allein, weswegen es oftmals eine Gemeinschaftsstelle gibt, an der die gefundenen Nahrungsmittel, die der jeweilige Finder nicht für den eigenen Gebrauch verwenden kann, gesammelt werden, so dass jeder bei Bedarf etwas mitnehmen kann. Sehr wichtig ist, den Hinterhof aufgeräumt zu verlassen, um den Mülltonnenbesitzern keinen Grund zu geben, diese eventuell wegzuschließen, weil der Platz verunreinigt ist.

Innerhalb der Augsburger Container-Community gibt es unterschiedliche Präferenzen: Einige möchten unbeobachtet, allein und ungestört unterwegs sein, während andere das Gruppenerlebnis bevorzugen.

Ich container gern, weil ich anders, wie beim Einkaufen, nie weiß, womit ich heute nach Hause gehe. Das was ich in den Tonnen vorfinde, ist jedes Mal eine Überraschung und im ersten Moment freue ich mich, doch im nächsten Augenblick wird mir wieder bewusst, wie erschreckend die Tatsache ist, dass noch gute Lebensmittel hier landen. Ab und zu finde ich hier Tomaten, die noch grün sind. Die lasse ich dann zuhause noch ein, zwei Wochen liegen, bis sie überhaupt erst mal reif sind. Das muss man sich mal vorstellen, dass die weggeschmissen werden, bevor sie reif sind. Ist doch absurd.⁵³

Ohne es mit eigenen Augen gesehen zu haben, dürfte es schwierig sein, sich vorzustellen, welche enormen Mengen an noch essbaren Lebensmitteln sich in den Mülltonnen verbergen.

⁵² Caro, Name aufgrund des illegalen Status des Containerns geändert, 22, Studentin, wohnhaft in Augsburg, containert seit einem halben Jahr.

⁵³ Lars, Name aufgrund des illegalen Status des Containerns geändert, 27, Full stack developer, wohnhaft in London, zuvor Augsburg, containert nur gelegentlich.

Die Funde, die an einem Abend mithilfe von Nils gemacht wurden, sollen dies zeigen.⁵⁴

Hierzu sei bemerkt, dass diese Menge von nur einem Spot stammt, der aus fünf haushaltsüblichen Biomülltonnen besteht. Außerdem wurde nur so viel mitgenommen, wie wir tragen konnten, die Mülltonnen hätten noch weitaus mehr zu bieten gehabt. Selbstverständlich befanden sich in den Mülltonnen auch zerquetschte und angeschimmelte Produkte, weswegen alle Funde vor dem Verzehr stets gut gereinigt werden müssen, trotzdem war der Anblick von so vielen intakten Lebensmitteln alarmierend.

Fazit

Seinen Ursprung in der konsumverweigernden Bewegung des „Freeganismus“ habend, gewann das Phänomen „Containern“, als konstitutiver Bestandteil dieser Ausrichtung, neben den USA auch in Europa an Popularität, wo es auf eine große, wenn auch unbekannte Anzahl an Sympathisanten traf, die, dem Beispiel der Freeganer folgend, sich ebenfalls der ungebräuchlichen Methode der Lebensmittelbeschaffung annahmen. Indem sie vorwiegend ihre Funde aus den Mülltonnen von Supermärkten bergen, geben Containerer solchen Lebensmitteln, die trotz ihrer Genießbarkeit von Supermärkten aussortiert wurden, eine weitere Chance.

Sich von im Müll gelandeter Nahrung ernährend, brechen Containerer in verschiedensten Städten und Ländern nicht nur die gesellschaftlichen Konventionen und stellen sich den von den Supermärkten als Defensiv-Maßnahmen intendierten Hindernissen, sondern überschreiten vereinzelt, insbesondere in Deutschland, rechtliche Grenzen, um ihrer persönlichen Überzeugung Ausdruck zu verleihen. Diese besteht vorwiegend darin, in Hinblick auf die andauernde Zerstörung der Natur und die ungerechte Verteilung von Nahrungsmitteln, gegen das von Überfluss getragene System

⁵⁴ Siehe Abb. 1: Zwei Netzte Zitronen, zwei Netze Orangen zusammen mit weiteren losen, zwei Grapefruits, zwei noch verschweißte Packungen Austernpilze, deren Haltbarkeitsdatum erst vier Tage später endete, zusammen mit weiteren losen Austernpilzen und Champignons, drei Birnen, ein Bund Karotten, zwei Zucchini, vier Köpfe Chicorée, zwölf Aprikosen, eine Packung Heidelbeeren, ein paar Weintrauben, eine Peperoni, eine verschweißte Packung Tomaten, zusammen mit vielen weiteren, eine Gurke, eine Petersilienwurzel, circa drei Kilogramm Kartoffeln, vier Paprika, fünf Stangen Lauch, sechs Bund Frühlingszwiebeln, eine Avocado und zwei Kakis; alles Bio-Produkte.

der Lebensmittelverschwendung Protest auszuüben und eine Forderung nach selbstkritischem Handeln, globalem Bewusstsein und verantwortungsvollem, nachhaltigem Konsum laut werden zu lassen. Neben der Ausübung individueller Kritik hat das Containern zudem das Potential, vor allem mithilfe der medialen Präsenz, die Aufmerksamkeit der Öffentlichkeit zu gewinnen und auf diese Weise auf die Dimension der Verschwendung zu verweisen und die Systeme, die für die Misswirtschaft mitverantwortlich sind, zu beleuchten.

Überall dort, wo ein verschwenderischer Umgang mit Lebensmitteln herrscht und Supermärkte Unmengen an noch Verwertbarem wegschmeißen, bietet sich gewillten Personen die Möglichkeit, Containern zu praktizieren. Dementsprechend konnte mithilfe der Feldforschung aufgezeigt werden, dass das Phänomen nach Ladenschluss auch in Augsburg umgesetzt wird. Es konnte in Erfahrung gebracht werden, dass Augsburgs Containermöglichkeiten rar und allein mit einer gewissen Eigeninitiative aufzuspüren sind, dafür jedoch Funde ermöglichen, die in ihrem Ausmaß erschreckend anmuten. Zu Augsburgs Containerer zählen überwiegend Studenten, aber auch einige ältere Bürger. Bei ihren abendlichen Streifzügen teilen sie sich die Inhalte der Mülltonnen, um neben den finanziellen Vorzügen, die das Containern mit sich bringt, vorrangig Widerstand zu leisten.

Stephanie Weise, studiert im vierten Semester Germanistik und Kunst- und Kulturgeschichte an der Universität Augsburg.

Diese Arbeit entstand im Rahmen des Proseminars „Maultaschen und McDonalds. Einführung in die Grundlagen der ethnologischen-interkulturellen Nahrungsforschung“.

Literaturverzeichnis

Literatur

- Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz: Preisvolatilität und Spekulation auf den Märkten für Agrarrohstoffe, Berlin 2013, S. 6-11.
 Edlmayr, Christa: Living Beyond Capitalism. Mülltonnentauchen als konsumkritische Praxis. Wien 2009. S. 18-22, 36ff.
 FAO: Food Wastage Footprint. Impacts on natural resources. Summary Report. Rom 2013, S. 11f.
 FAO; IFAD; WFP: The State of Food Insecurity in the World 2013. The multiple dimension of food security. Rom 2013. S. 15.

- Girtler, Roland: Methoden der Feldforschung. Münster 2004. S.60 - 69.
- Hoffman, John: The Art and Science of Dumpster Diving. Port Townsend 1993. S. 17 f, 40.
- Hofstädter, Carmen: Leute die vom Müll leben. Eine Studie zur Soziologie des Abfalls. Wien 2011, S. 85f.
- Joecks, Wolfgang: Strafgesetzbuch. Studienkommentar. München 2012. S. 218, 493, 508, 719.
- Kranert, M.; Hafner, G.; Barabosz, J.; Schuller, H.; Leverenz, D.; Kölbl, A.; Schneider, F.; Lebersorger, S.; Scherhauer, S.: Ermittlung der weggeworfenen Lebensmittelmengen und Vorschläge zur Verminderung der Wegwerfrate bei Lebensmitteln in Deutschland. Kurzfassung. Stuttgart 2012. S. 8 – 10, 23 f.
- Shantz, Jeff: Living Anarchy. Theory and Practice in Anarchist Movements. Lexington 2011. S. 117.
- Stadt Augsburg: Statistisches Jahrbuch 2012. Augsburg 2013. S. 16.
- Stuart, Tristram: Für die Tonne. Wie wir unsere Lebensmittel verschwenden. London 2009. S. 55 - 57, 114, 118f.
- Thurn, Valentin; Kreutzberger, Stefan: Die Essensvernichter. Warum die Hälfte aller Lebensmittel im Müll landet und wer dafür verantwortlich ist. Köln 2011. S. 14, 28, 41 – 49, 61, 66, 99, 104 f, 109, 136f, 159, 173f.
- Wagenhofer, Erwin; Annas Max: We Feed the World. Was und das Essen wirklich kostet. Freiburg 2006, S. 157–161.
- Wiggerthale, Marita; Hachfeld, David: Gefährliche Partnerschaften. Wie die Bundesregierung unter dem Etikett der Armutsbekämpfung die Wirtschaftsinteressen von Agrarkonzernen fördert, hrsg von Oxfam Deutschland, 2014, S. 5-17.

Internetquellen

- Büchi, J.: Der neue Run auf alte Lebensmittel, 20 Minuten (12.2013), <<http://www.20min.ch/schweiz/news/story/16373292>> (13.03.2014).
- Containern.de, Containern, Dumpstern und Dumpster Diving Forum: Wer geht in Augsburg Containern (08.11.2013), < <http://www.containern.de/threads/675-Wer-geht-in-Augsburg-Containern/page2>> (13.03.2014).
- Dumpstern.de: Gerichtsurteile. Immer mehr Dumpsterer*innen (m/w) werden freigesprochen (2010 -2014), < <http://www.dumpstern.de/tag/recht/>> (13.03.2014).
- Dumpstern.de: Stiller Protest (2010–2014), <<http://www.dumpstern.de/stiller-protest/>> (13.03.2014).
- Freegan.info: Dumpster Diving and the Law (2008), < <http://freegan.info/what-is-a-freegan/freegan-practices/urban-foraging/diving-and-the-law/>> (04.08.2014).
- Gelinsky, Katja: „Freeganer“ in Amerika. Müllbananen gegen das Kapital, Frankfurter Allgemeine (10.09.2006), < <http://www.faz.net/aktuell/gesellschaft/freeganer-in-amerika-muellbananen-gegen-das-kapital-1354721.html>> (13.03.2014).
- Gernert, Johannes: Die Mülltaucher, Der Tagesspiegel (07.03.2007), < <http://www.tagesspiegel.de/berlin/die-muelltaucher/819060.html>> (04.08.2014).
- Gottschalk Christian: Gnadenbrot für Diebin, taz (21.12.2004), < <http://www.taz.de/1/archiv/archiv/?dig=2004/12/21/a0047>> (13.03.2014).
- Herger, Daniela: Dumpster Diving: Alles zu Müllraum-Schlüssel und Rechtslage in Österreich, vienna.at (18.02.2014), <<http://www.vienna.at/dumpster-diving-alles-zu-muellraum-schluesel-und-rechtslage-in-oesterreich/3853266>> (04.08.2014).
- Leubecher, Marcel; Meyer, Simone: Mmmmh. Lecker, Müll! Die Welt (19.03.2014), < <http://www.welt.de/vermisches/article125951258/Mmmmh-Lecker-Muell.html>> (04.08.2014).
- Palsule-Desai, Priya: Leben aus der Mülltonne, Die Zeit (30.08.2007), < <http://www.zeit.de/online/2007/35/freegan-new-york>> (13.03.2014).
- Plocek, Keith: Free Lunch, Houston Press (25.11.2004), < <http://www.houstonpress.com/2004-11-25/news/free-lunch/4/>> (13.03.2014).
- Salzer, Nina: Hunger im Überfluss. Neue Strategien gegen Hunger und Unterernährung, fluter (31.05.2011), < <http://www.fluter.de/de/flucht/aktuell/9336/>> (04.08.2014).
- Viola: Dumpster Diving. Stiller Protest und kriminelle Machenschaften (05.2010), <<http://www.theintelligence.de/index.php/gesellschaft/86-kommentare/759-dumpster-diving-stiller-protest-und-kriminelle-machenschaften.html>> (13.03.2014).
- Wagner, Volker: Müll macht satt, GEOZeit (2009), <<http://www.geozeit.uni-kiel.de/themaernaehrung/muell-macht-satt.html>> (04.08.2014).

Museum der Brotkultur in Ulm

Von der Tradition des ältesten Grundnahrungsmittels

besprochen von Aliena Guggenberger

Weizenbrot, Roggenbrot, Vollkornbrot, Semmeln, Brezeln...

Deutschland ist einzigartig mit seiner Brotvielfalt und verfügt über eine jahrhundertlange Handwerkstradition, die sich regional ständig erweitert hat. Dies mögen die Gründe sein, warum der Ulmer Unternehmer Dr. h.c. Willy Eiselen und sein Sohn Dr. Dr. h.c. Hermann Eiselen 1952 begannen, alles zum Thema „Brot“ zu sammeln und drei Jahre später das erste „Deutsche Brotseum“ zu gründen. Die frühe Gründung macht es zu dem weltweit ältesten seiner Art. Im Jahr 2002 wurde das Brotmuseum in „Museum der Brotkultur“ umbenannt, um die kulturgeschichtlichen und sozialpolitischen Zusammenhänge stärker zu machen und der Vielfalt an Ausstellungsstücken gerecht zu werden.

Bis heute konnten ca. 18000 Exponate aus verschiedensten Teilen der Welt in den Besitz des Museums kommen, von denen etwa 700 dauerhaft im Ulmer Salzstadel ausgestellt werden. Der Renaissance-Bau mitten in der Stadt, in dessen Räumlichkeiten das Museum seit Anfang der 90er-Jahre unterbracht ist, war früher ein Lagerhaus. Der Bau aus dem 16. Jahrhundert, verleiht dem Museum einen authentischen, beinahe „urigen“ Charakter.¹

Im Museum wird hauptsächlich die Naturgeschichte des Getreides und dessen technische Verarbeitung erklärt, um die Kultur- und Sozialgeschichte des Brots in Vergangenheit und Gegenwart zu thematisieren. „Was nicht gezeigt wird, ist Brot, weil Brot kein Museumsobjekt ist, sondern täglich frische Nahrung“, wie gleich zu Anfang auf einer Infotafel angemerkt wird.

Während das Erdgeschoss Platz für Sonderausstellungen bietet, befindet sich im ersten und zweiten Stock die Dauerausstellung, die sich in die beiden Schwerpunkte „Aus Korn wird Brot“ und „Der Mensch und das Brot“ aufteilt.

¹ Museum der Brotkultur Ulm <http://www.museum-brotkultur.de/index.php?option=com_content&view=article&id=14&Itemid=7> (11.09.2014).

Ein kostenloser Audioguide liefert den Besuchern zu ausgewählten Exponaten detailliertere Informationen.

Den Auftakt der Ausstellung bildet die lebensgroße Installation einer Backstube um 1900, die den Besucher sofort ins Geschehen führt.

Der Fokus der Sonderausstellung „Tradition und Moderne“ (14.5. - 17.8.2014) lag auf den enormen Veränderungen des Backgewerbes in den vergangenen 150 Jahren. Angesprochen wird der Umbruch von der traditionellen, handwerklich arbeitenden Bäckerei hin zum modernen Großbetrieb mit vollautomatisierten Backprozessen. In kleinen Abrissen werden Fragen nach der Umsetzung neuerer wissenschaftlicher Erkenntnisse, den Fortschritten und Umbrüchen in der Arbeitswelt, aber auch zur technischen Ausstattung beantwortet. Beeindruckend ist insbesondere die beachtlich große Zahl an Fotografien und Graphiken, die die Arbeit von Bäckermeistern und ihren Gesellen, sowie Labore und Bäckerausstellungen aus dem 19. und 20. Jh. dokumentieren. In Vitrinen werden zudem originale Bäckerverordnungen, Flugblätter mit den Forderungen nach besseren Arbeitsbedingungen, sowie Arbeitskleidung ausgestellt. Ein mitten im Raum platziertes Bäckerfahrrad vermittelt den Eindruck, wie die Lehrlinge früher Bestellungen an die Kunden ausführen. Trotz der zahlreichen Schrifttafeln verliert der Museumsbesucher leicht den Überblick über die Thematik. Nichtsdestotrotz versetzt die Sonderausstellung die Besucher ins Staunen: man wird sich nun erst bewusst, welche gravierenden Veränderungen zur Zeit der Industrialisierung und Urbanisierung im Bäckerhandwerk stattfanden, bis die Brotherstellung Züge der Moderne annahm.

Gleich zu Beginn des ersten Teils der Dauerausstellung werden dem Besucher die Vielfalt an Getreidearten sowie die Schritte der landwirtschaftlichen Produktion und Mahlverfahren vor Augen geführt. Mithilfe informativer Schemata, wie Mahlmaschinen und Werkzeugen, die teilweise noch aus der Römerzeit stammen, wird dieser Ausstellungsteil lebendig gehalten.

Besonders zu erwähnen ist die im gesamten Museum sichtbare wortwörtliche „Untermalung“ der Ausstellung durch Werke aus der bildenden Kunst. So

verfügt die Sammlung über beträchtliche kunsthistorische Schätze, unter denen sich Originalgemälde von herausragenden Künstlern wie Max Beckmann, Georg Grosz, Käthe Kollwitz und Pablo Picasso befinden. Gerade die uns nicht mehr so geläufigen Abläufe lassen sich am besten bildlich vergegenwärtigen, so dass sich der Besucher beispielsweise durch Genrebilder das bäuerliche Leben und die Brotherstellung umso besser „ausmalen“ kann.

Des Weiteren wird der Prozess der Teigbereitung erklärt, der medial ansprechend mit Videosequenzen und Fotografien, den Besuchern den Akt des Backens an sich mit seiner Jahrtausende langen Entwicklung näher bringt. Letzteres ist liebevoll durch plastische Miniatureszenen der einzelnen Epochen dargestellt, wodurch die Arbeitsabläufe lebendig werden.

Im ersten Stock werden die einzelnen Themenbereiche der Ausstellung farblich hervorgehoben und jeweils mit kurzen Texttafeln eingeleitet.

Da zur ausreichenden Versorgung der Stadtbevölkerung nicht nur der Verkauf auf Märkten und im Geschäft gehörte, widmet sich ein großer Teil des Museums dem Komplex der Organisation der Bäcker in Zünften, die sich ab dem 12. Jh. bildeten. Deren gesellschaftliche wie wirtschaftliche Bedeutung spiegelt sich in den zahlreichen, vielleicht etwas zu großzügig ausgestellten Gegenständen wie Pokalen, Schildern und Bierkrügen wider. Der erste Rundgang findet seinen Abschluss im Konsum von Brot als wichtiges Nahrungsmittel. Eine Ernährungspyramide, sowie die empfohlene Nährstoffzufuhr informiert über den Stellenwert des Brots in der täglichen, gesunden Ernährung.

Der zweite Teil der Dauerausstellung widmet sich nun vorwiegend der kulturellen Bedeutung des Brots, etwa als Symbol für die Erlösungsbotschaft Jesu im christlichen und jüdischen Glauben. Der Raum wird besonders gut durch eine „Mauer“ aus Säulen, die mit Bildern aus den Hungerjahren bedruckt sind, in Szene gesetzt und unterteilt. Die kunsthistorische Aufmachung zeigt das typische Motiv des Abendmahls, sowie kultische Objekte wie Grabbeigaben.

Ein Teil des Raums widmet sich in besonders moderner Aufmachung dem Mangel an Brot; explizit dem weltweiten Hunger und der gegenwärtigen

Lage der Ernährung weltweit. Graphisch hochwertige Darstellungen verdeutlichen die Ursachen für die ungleiche Verteilung von Nahrungsmitteln durch das Bevölkerungswachstum und Katastrophen des 20. Jahrhunderts und zeigen hierbei emphatisch, dass dies nicht nur Phänomene der Vergangenheit sind. Der hintere Bereich widmet sich nun einmal mehr dem Brot als ikonographischem Stoff in der Kunst und bewirkt im Zusammenspiel mit der Raumweite eine im positiven Sinn pure Präsentation. Besonders im zweiten Stock glänzt die Ausstellung durch ihr thematisch breites Spektrum. Die Einblicke in religiöse, historische, politische sowie gesellschaftlich aktuelle Zusammenhänge betonen die Interdisziplinarität des Ausstellungssujets.

Insgesamt ist das „Museum der Brotkultur“ in Ulm keineswegs eine trockene Angelegenheit. Im Gegenteil: Dank der Pionierarbeit von Vater und Sohn Eiselen ist es gelungen, die immerhin 6000 Jahre alte Geschichte des Brotes als reizvolles Thema auf eine anspruchsvolle Art zu musealisieren. Volkskundler und Kulturwissenschaftler, vor allem aber auch Kunstinteressierte kommen hier voll auf ihre Kosten. Die private Eiselen-Stiftung fördert zudem seit den 80er-Jahren die universitäre Forschung zur Ernährung. Durch das Museum wird Brot als unentbehrliche Grundlage menschlicher Existenz, Kultur und Zivilisation anerkannt. Dies geschah mit merkbar viel Mühe und Sorgfalt, sodass ein privates, beinah familiär anmutendes Ambiente entstanden ist, bei dem es nur wenig zu beanstanden gibt. Die Preise (Erwachsene: 4€, Studenten: 3€) sind moderat und es besteht (mit Aufpreis) die Möglichkeit an Führungen, die auf die jeweiligen Besucher abgestimmt sind, teilzunehmen.

Übrigens: Aufgrund der Einzigartigkeit der deutschen „Brotlandschaft“ hat der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks 2013 eine Initiative ins Leben gerufen: Die deutsche Brotkultur soll immaterielles Weltkulturerbe werden. Die Bewerbung ist eingereicht, die Entscheidung dazu fällt frühestens 2016.

Museum der Brotkultur in Ulm (Salzstadelgasse),

Öffnungszeiten: tgl. 10-17 Uhr,

www.museum-brotkultur.de

Nachschlag Berlin: Von der Kultur des Essens und Trinkens in der Hauptstadt

besprochen von Sebastian Pröll

Der 1975 in Aachen geborene Kulturanthropologe, Journalist und Autor Johannes J. Arens geht in seinem 179 Seiten umfassenden Werk *„Nachschlag Berlin – Von der Kultur des Essens und Trinkens in der Hauptstadt“* auf die Frage ein, warum die Berlinerinnen und der Berliner sich eigentlich so ernähren wie sie sich ernähren. Auf eine simpel klingende Frage folgt aber nicht zwangsweise eine einfache Antwort, wie der Autor bald nach einem Umzug von Köln nach Berlin erfährt. Arens schildert zunächst seine eigene Erwartungshaltung, großartig andere Ernährungsgewohnheiten erwartet er in Berlin nicht. Schnell werden aber einige Lebensmittel aus der Heimat vermisst und auf der Suche nach Bekanntem entdeckt er oft Unbekanntes und die Neugierde wächst: Der Gedanke für ein (Buch-)Projekt ist entstanden. Das zahlreich bebilderte Sachbuch zeigt verschiedene ernährungsspezifische Aspekte Berlins und seiner Umgebung auf und will dem Leser verdeutlichen, dass es zum Thema mehr beizutragen gebe als die berühmte Currywurst. Gerichte aus Berlin und Umgebung sind seit Jahrhunderten das Abbild verschiedenster kultureller und historischer Einflüsse, welche folglich auch im Buch besprochen werden. Die Geschichte der kulinarischen Vorlieben einer Stadt werden äußerst facettenreich dargestellt und reichen von den Ernährungsgewohnheiten des Adels im 17. Jahrhundert bis zur Convenience-Currywurst. Kritisch setzt sich Arens mit dem Phänomen der Herkunftsgeschichten „typischer“ Berliner Gerichte auseinander und streut zwischen die Erörterungen immer wieder Zitate und Interviews, die entweder die historische Aspekte erläutern oder aber auch zeitgenössische Fragen versuchen zu beantworten. Gleich im Vorwort weist der Autor darauf hin, dass es sich bei *Nachschlag Berlin* weder um ein Kochbuch oder einen Restaurantführer, noch um ein Spezialitätenlexikon handelt. Vielmehr ist eine „Bestandsaufnahme der Esskultur der deutschen Hauptstadt rund 20 Jahre nach der Wiedervereinigung.“¹ entstanden.

¹ Arens, Johannes J.: *Nachschlag Berlin: Von der Kultur des Essens und Trinkens in der Hauptstadt*. Berlin 2010, S.10.

Anschließend an das Vorwort, versucht der Autor in sieben Kapiteln, diesem Anspruch gerecht zu werden. Die Berliner Küche zu definieren ist allerdings ein schwieriges Unterfangen: Den Ruf der Berliner Küche bezeichnet er als zweifelhaft, da die wenigen, aber immer wieder genannten Gerichte wie Currywurst, Bulette oder Eisbein, kein Alleinstellungsmerkmal für Berlin sind. Der zu seiner Zeit europaweit bekannte „Berliner Roggen“ sowie Berlin als Hauptfischmarkt im 14. Jahrhundert sind nur zwei Beispiele an denen Arens aufzeigt, dass Berlin schon im Mittelalter durch die günstige Lage in Bezug auf Handelsrouten als ein Schmelztiegel kulturellen Austauschs verstanden werden kann. Dieser historische Abriss ist nur der Auftakt über eine ganze Reihe ausgewählter und zahlreicher Beispiele, versehener historischer Abrisse, die sich durch das ganze Buch ziehen. Die politische Situation in Berlin war immer außergewöhnlich und die Umbruchsprozesse schlagen sich auch in der Esskultur wieder. Kriegsjahre, Wirtschaftskrise(n) und –wunder und die Trennung in Ost und West scheinen Berlins Essgewohnheiten auf eine ganz spezielle Weise geprägt zu haben. In keiner anderen deutschen Stadt scheinen der reine Versorgungsgedanke und die Selbstinszenierung so sehr Hand in Hand zu gehen wie in Berlin.

Johannes J. Arens stellt in seinem Werk die These auf, dass „Essen und Trinken [...] in der Hauptstadt unter verschärften Bedingungen [stattfindet]. Das Publikum scheint noch anspruchsloser zu sein, das Angebot noch industrieller und der Service noch eine Spur unfreundlicher als im Rest der Republik.“² Zumindest ein paar Belege für diese These finden sich als Bildern wieder, wie etwa ein kompletter Mikrowellen-Kebab aus dem Tiefkühlregal oder Werbeplakate von Discounter(n). Die vielen Bilder im Buch geben generell immer wieder Anlass zum Schmunzeln, Kopf-Schütteln und regen zum Nachdenken an. Ein interessanter Ansatzpunkt für das Studium des Trinkverhaltens ist zum Beispiel ein Bild, auf dem Kronkorken von Bierflaschen abgebildet sind, die der Autor während eines bestimmten Zeitraums in einer einzigen Berliner Straße gesammelt hat, sozusagen Datenerhebung durch Müllsammeln.

² Arens, Johannes J.: Nachschlag Berlin: Von der Kultur des Essens und Trinkens in der Hauptstadt. Berlin 2010, S.37.

Das die Ernährung abhängig von Einkommen und sozialer Schicht ist, ist nicht unbedingt eine neue Erkenntnis, sie wird von Arens vielmehr dazu verwendet, um seine Argumente zu stützen. Das Buch soll keine sozialwissenschaftliche Studie reflektieren, eben eine Bestandsaufnahme der Ernährungskultur Berlins sein. Besonders aussagekräftig sind die Interviews am Schluss jedes Kapitels. Die Auswahl der Interviewpartner ist so vielfältig, wie das Thema: eine Kochbuch-Autorin, eine Konditorin, ein Metzger, ein Filmemacher, ein Erfinder, die Initiatorin der Berliner Tafel sowie ein Kulturwissenschaftler wurden zu diversen Aspekten rund um die Ernährung befragt. Bodenständigkeit scheint dem Berliner sehr wichtig zu sein.

Auch wenn Arens auf „Berliner Kochbücher“ und Gerichte Bezug nimmt, verliert er sich nicht in der Illusion, dass „die alltägliche Ernährung der 3,4 Millionen Einwohner [viel] mit Gerichten wie Aal grün, Lungenhaschee oder Mohnpielen zu tun hat [...]“.³ Denn der Autor führt das Problem des heutigen Berlins mit der Beliebtheit von Gerichten wie beispielsweise Eisbein deutlich vor Augen: ein Großteil der Einwohner Berlins konsumieren aus religiösen, ethischen oder Umweltschutzgründen kein (Schweine-)Fleisch. Der Selbstinszenierung schadet das laut Arens aber nicht und so kommt eine große Stärke von *Nachschlag Berlin* wiederholt zum Tragen, wenn der Autor dem Leser eine Szenerie so schildert als ob er dabei wäre. Von der Currywurstbude, über einen traditionshaften (Koch-/Back-)Seniorentreff bis hin zu einem Fest mit Schwerpunkt ökologische Landwirtschaft ist alles vertreten. Hier zieht der nicht Berlin-kundige Leser Erkenntnisse, die ihn glauben lassen er hätte sie selbst erlebt.

Dem Anspruch, eine vollständige Bestandsaufnahme der Esskultur Berlins zwanzig Jahre nach dem Mauerfall vorzulegen, wird *Nachschlag Berlin* angesichts der Auswahl der Interviewpartner und Themengebiete trotz Einwohnerzahl und Kulturreichhalt der Hauptstadt teilweise gerecht. Der Leser und die Leserin muss sich aber auch darüber im Klaren sein, dass er es hier mit einer Form von „teilrepräsentativen Stichproben“ zu tun hat. Desweiteren hat

³ Arens, Johannes J.: *Nachschlag Berlin: Von der Kultur des Essens und Trinkens in der Hauptstadt*. Berlin 2010, S.44.

die historische Aufarbeitung natürlich ihre Berechtigung für das Verstehen und Beschreiben einer Esskultur, allerdings müssten sich für eine aktuelle Bestandsaufnahme mehrere Kapitel dem 21. Jahrhundert widmen. Der Lesefluss hat unter den zahlreichen historischen Fakten aber nicht gelitten und der Schreibstil Arens zeichnet sich durch pointierte Nennung von Fakten, eine bündige Zusammenfassung und angenehme Lesbarkeit aus. Wer den Autor und seinen Schreibstil vor dem Kauf des Buches kennenlernen möchte, hat in dessen Blog „Nachschlag – Esskultur in Wort und Bild“ die Möglichkeit dazu: Ein Besuch auf johannesjarens.wordpress.com lohnt sich auf jeden Fall.

Arens, Johannes J.: Nachschlag Berlin: Von der Kultur des Essens und Trinkens in der Hauptstadt. Berlin 2010.

ISSN: 0948-4299